

4 4名様向き
인이상 추천

아지노야 특선
味乃家特選

A 세트
7,200원

아지노야 인기 상품 세트입니다 여러가지 맛을 그룹 여러분과 함께 드세요
味乃家人気商品の食べ得セットです。いろいろなものをグループでお楽しみください。



아지노야 믹스 오코노미야키

味乃家ミックスお好み焼き

돼지고기·다진 고기·오징어·문어·새우가 가득 들어 있습니다!
볼륨 만점의 오코노미야키입니다

ブタ・ミンチ・イカ・タコ・エビの具材がいっぱい!
ボリューム満点のお好み焼きです。

1,680원



믹스 야키소바(대)

ミックス焼きそば(大)

돼지고기·쇠고기·오징어·문어·새우가 가득 들어 있습니다!
볼륨 만점의 야끼소바입니다

ブタ・牛肉・イカ・タコ・エビ具材がいっぱい!
ボリューム満点の焼きそばです。

1,980원



아지노야 소 힘줄조림

味乃家自家製すじ煮込み

아지노야가에서 추천하는 일품. 매일매일 가게에서 정성들여
만드는 품질 필수 인기 메뉴

味乃家こだわりの逸品。毎日お店でことごと煮込んで
作る売り切れ必須の人気メニュー!

780원



네기야끼(일식 파전)

ネギ焼(すじ肉) ● 교토 구조 파 사용 ● 京都九条ネギ使用

파 와 부드럽게 삶은쇠고기수육이 들어 있습니다
아지노야 특제 폰즈·참깨 소스에 찍어 드세요

京都の九条ネギの中に柔らかく煮込んだスジが入っています。味乃家特製ポン酢・ゴマだれで
お召しあがり下さい。

1,380원



떡 치즈 오코노미야키

モチチーズお好み焼き

여성에게 인기가 있는 오코노미야키입니다
구운 떡의 고소함과 부드럽게 녹은 치즈가 매우 맛있습니다

女性の方に人気のあるお好み焼きです。
焼けたお餅の香ばしさとトロッと溶けたチーズが
絶妙です。

1,380원

2 2名様向き
인이상 추천

아지노야 특선
味乃家特選

B 세트
4,790원

아지노야 인기 상품 세트입니다 오코노미야키·야키소바·네기야키의 3대 상품을 맛볼 수 있습니다
味乃家人気商品の食べ得セットです。お好み焼き・焼きそば・ねぎ焼きの3大商品をお楽しみください。



아지노야 믹스 오코노미야키

味乃家ミックスお好み焼き

돼지고기·다진 고기·오징어·문어·새우가 가득 들어 있습니다!
볼륨 만점의 오코노미야키입니다

ブタ・ミンチ・イカ・タコ・エビの具材がいっぱい!
ボリューム満点のお好み焼きです。

1,680원



믹스 야키소바(대+250원)

ミックス焼きそば(大盛+250円)

돼지고기·쇠고기·오징어·문어·새우가 가득 들어 있습니다!
볼륨 만점의 야끼소바입니다

ブタ・牛肉・イカ・タコ・エビ具材がいっぱい!
ボリューム満点の焼きそばです。

1,730원



네기야끼(일식 파전)

ネギ焼(すじ肉) ● 교토 구조 파 사용 ● 京都九条ネギ使用

파 와 부드럽게 삶은쇠고기수육이 들어 있습니다
아지노야 특제 폰즈·참깨 소스에 찍어 드세요

京都の九条ネギの中に柔らかく煮込んだスジが入っています。味乃家特製ポン酢・ゴマだれで
お召しあがり下さい。

1,380원



★ 추천에 1품!
プラス1品におすすめ!

- 통째로 조개관자 버터 간장
- まるごとほたて貝柱 こがひバター醤油
- 통째로 조개관자 소금구이
- まるごとほたて貝柱 塩焼き

2,990원

※세금 포 함가격 입니 다 ※表示価格は全て税込み価格となります

お好みの焼き上がり時間は約15分

오코노미야끼:조리시간 **15**

お好み焼き **오코노미야끼**

추천 스페셜 믹스

スペシャルミックス

대하
有頭エビ
오징어(몸통의 부분)
イカ
문어
タコ
돼지
ブタ
쇠고기
牛肉
민짜
ミンチ
조개관자
ほたて貝柱
달걀 후라이 추가
目玉焼き



3,150엔

인기 No.1 아지노야 믹스

人気 No.1 味乃家ミックス

오징어(몸통의 부분)
イカ
문어
タコ
돼지
ブタ
민짜
ミンチ
새우
エビ



1,680엔

단품 오코노미야끼

単品お好み焼き

●돼지 ●오징어(몸통의 부분)
●콘 ●참마 ●김치
●브타 ●이카 ●콘 ●산부 ●키무치

1,030엔

●문어 ●새우
●타코 ●에비

1,100엔

●쇠고기 ●일식 파전
●牛肉 ●スジ

1,250엔

●조개관자
●ほたて貝柱

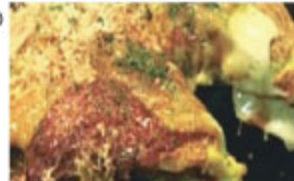
1,350엔

모찌 오코노미야끼

餅入りお好み焼き

좋아하는 재료를 1종류 선택 具を一つチョイス

●오징어(몸통의 부분)
イカ
●문어
ブタ
●문어
タコ
●콘
コーン
●새우
エビ
●참마
山芋



●떡 치즈
もちチーズ

1,280엔 1,380엔

신선 토마토와 치즈의 오코노미야끼

新鮮トマトとチーズのお好み焼き

여성에게 인기
女性に人気!

1,500엔



히로시마 식 오코노미야끼

オサカ 南バ アジノヤが 만들었다!!

広島焼き

大阪なんば 味乃家流!!

히로시마 식 오코노미야끼

広島焼き

1,380엔



오리지널 오코노미야끼를 만들자

オリジナルお好み焼きを作ろう!

추천 토핑	オススメ トッピング	●돼지 ブタ	●쇠고기 牛肉	●문어 タコ
●모단(중화면 추가) そば玉(お好み焼き)	250엔	●오징어 (몸통의 부분) イカ	●일식 파전 スジ	●새우 エビ
●달걀 후라이 추가 目玉焼き	150엔	●콘 コーン	●치즈 チーズ	●420엔
●파추가 ネギのせ	250엔	●참마 山芋	●토마토 トマト	●대하 有頭エビ
		●김치 キムチ	380엔	550엔

焼きそばの焼き上がり時間は約10分

야끼소 바와 네기야끼 종류 :조리시간 **10**

焼きそば

야끼소바(볶음면)

추천 스페셜 야끼소바(볶음면)

スペシャル焼きそば

대하
有頭エビ
오징어(몸통의 부분)
イカ
문어
タコ
쇠고기
牛肉
돼지
ブタ

조개관자
ホタテ貝柱
달걀 후라이 추가
目玉焼き



3,200엔 (큰) 3,450엔

인기 No.2 믹스 야끼소바(볶음면)

人気 No.2 ミックス焼きそば

오징어(몸통의 부분)
イカ
문어
タコ
새우
エビ
달걀 후라이 추가
目玉焼き

1,730엔
1,980엔 (큰)



야끼소바(볶음면)

焼きそば

오징어·돼지
イカ・ブタ入り
쇠고기
牛肉入り
돼지고기 김치 야끼소바
ブタキムチ入り

1,080엔 (큰) 1,330엔
1,300엔 (큰) 1,550엔
1,400엔 (큰) 1,650엔

인기 No.3 네기야끼 교토·구조·파·사용

人気 No.3 京都・九条ネギ入り ねぎ焼き (ホシズ&ゴマダレ付き)

좋아하는 재료를 1종류 선택 具を一つチョイス

●오징어(몸통의 부분)
●새우 ●돼지 ●김치
●이카 ●에비 ●브타 ●키무치

●조개관자 ●쇠고기 ●일식 파전
●貝柱 ●牛肉 ●スジ



1,180엔
1,380엔

FOOD MENU

철판구이 鉄板焼き

●추천 동패로 조개관자 버터 간장 (オスシメ)まるごと焼いて貝柱とホタテ・バター・醤油	2,990엔
●추천 동패로 조개관자 소금구이 (オスシメ)まるごと焼いて貝柱塩焼き	2,990엔
●추천 대하 소금구이 (オスシメ)有頭エビ塩焼き	2,990엔
돼지고기 달걀부침 豚肉 卵焼き	730엔
오징어 전 イカの焼き	580엔

안주류 一品料理

아지노야 수제 소힘줄 간장조림 味乃家自製豚手寸煮醤油	780엔
버터 콘 볶음 バターコーン	450엔
곤약 구이 こんにゃくのコンニャク焼	450엔
참마 스테이크 山芋ステーキ	530엔
돼지고기 숙주나물 철판볶음 豚肉 豆苗 鉄板炒め	730엔
돼지고기와 김치 숙주나물 철판볶음 豚肉 豆苗 (キムチ入り) 鉄板炒め	880엔
현지 특채 배추 김치 韓国のこだわりの自家製キムチ	430엔
일식 야채 장아찌 3종 계절에 의해서 바뀝니다 こだわりの漬物3種類 (季節によって変わります)	480엔
완두콩 えだまめ	380엔
토마토 슬라이스 トマトスライス	380엔

식사류 ご飯もん

공기밥 こたけの国産ライス	350엔
중 大盛	+ 200엔

※요리는 가져갈 수 있습니다 (떡치즈 제외)

※お料理は全てお持ち帰り可能です。(もちチーズを除く)



※세금 포 합가격 입니다 ※表示価格は全て税込み価格となります

DRINK MENU



맥주

ビール



Asahi SUPER DRY
アサヒスーパードライ
생맥주(중) 660원
生ビール (中)



병 맥주 690원
● 아사히 생맥주(일명 마루에프)
中瓶 (アサヒ生ビール マルエフ)



무알코올

ノンアルコール

아사히드라이제로
アサヒドライゼロ

목표로 한 것은 가장 맥주에 가까운 맛
目指したのは、最もビールに近い味。

中瓶 (작은 병) 500원



츄하이(소주)

チューハイ

플레인
プレーン

유자
ゆず

레몬
レモン

카르피스
カルピス

히야시야메(오사카 전통음료)
ひやしあめ



각 500원

하이볼

ハイボール

블랙 닛카 클리어 하이볼
ブラックニッカハイボール

500원

유자 하이볼
ゆずハイボール

550원

카르피스 하이볼
カルピスハイボール

550원

콜라 하이볼
コーラハイボール

550원

진저엘 하이볼
ジンジャーハイボール

550원

멜론 소다하이볼
メロンソーダハイボール

550원

위스키

ウイスキー

Black Nikka Clear
ブラックニッカクリア



(S) 500원

(W) 600원

소주

焼酎

【물 믹스 · 뜨거운 물 믹스 · 소다 믹스 · 우롱차 믹스 · 온더락】
水割 · お湯割 · ソーダ割 · ウーロン割 · ロック

보리 소주/고구마 소주
麦 / 芋

ショット (글라스) 500원

일본 청주

日本酒

도지칸(찬 술 · 따끈한 술)
お酒 杜氏艦 (冷 · 燗)

一合 (180ml) 550원

매실 주

梅酒

【물 믹스 · 뜨거운 물 믹스 · 소다 믹스 · 우롱차 믹스 · 온더락】
水割 · お湯割 · ソーダ割 · ウーロン割 · ロック

노준 매실주 500원
濃醇梅酒



소프트 드링크

ソフトドリンク

우롱차
ウーロン茶

멜론 소다
メロンソーダ

유자 소다
ゆずソーダ

오렌지 쥬스
オレンジ

코카콜라
コカ・コーラ

히야시야메
(오사카 전통음료)
ひやしあめ

칼피스
カルピス

진저에일
ジンジャーエール

각 400원

【아지노야 특제】

히야시야메(오사카 전통음료)소다

【味乃家特製】
ひやしあめソーダ

450원



お預かりサービスはございません・近隣のコインロッカーをご利用ください
スーツケース・キャリーカート等車輪のついたバッグ全般、
一辺が60cmを超える大型のバッグの持込みをお断りします。
※ 20cm×30cm×110cmを超えるバッグもダメ



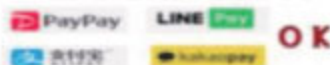
不允許携帯行李箱或大包
No suitcases or large bags allowed



ベビーカーは畳んで
お並び下さい。
ご協力よろしく
お願いいたします
Can you please fold
your baby stroller
and line up here.



**クレジットカード
ご利用できません**
we cannot accept credit cards
信用卡不能使用
신용 카드는 사용할 수 없습니다



飲食物持ち込み禁止
NO FOOD OR DRINK ALLOWED
禁止攜帶食品飲料入内
음식을 반입 금지

お席のご利用は90分以内でお願いします。
(60分ラストオーダー)

Please allow up to 90 minutes for your seat.
Last order: 60 minutes.

本店用餐时间为90分钟。
最后点餐截止时间为落座后60分钟。

테이블 이용시간은 90분이내로 부탁드립니다。
(60분 라스트 오더)



**お好み焼は
スタッフが作ります。**
A staff finished up.
《okonomiyaki》
Do not touch

请勿动，服务员帮您做
복무원이 만들어 드립니다.

Your Okonomiyaki is being prepared.
It will take a few more minutes.
请稍等一下
大阪烧的制作需要一点时间
좀 더 기다리세요. 잘 기억아조
お好み焼はまだできていません。
もう少しお待ち下さい

Okonomiyaki
"it's ready to eat!"
做好了，请享用/请享用
다 익었어요. 많이 드세요
お好み焼が出来上がりました。
お召し上がりください

お願い

**火の調節は大変危険ですので
スタッフにお任せ下さい。**

Please don't touch
the gas switch which is
manned by only staff.

请不要碰煤气开关。
如果需要请联系工作人员。

가스 밸브는 만지지 마세요. 필요하시면
복무원을 찾아주세요.

カウンター席はテーブル席に比べて暑いですが、目の前でシェフが調理するのをみれますし、
早く案内できるかもしれません。カウンター席でもokですか？

Counter seats are hotter than table seats,
but you can enjoy our chef's live kitchen and also may enter faster than table seats.
Are you ok with counter seats?

吧台区域比餐桌区域温度稍高，但是您可以欣赏厨师的烹饪过程，而且等待时间可能更短。

您是否考虑吧台区域座位？

카운터석은 테이블석에 비해 덥습니다만, 눈앞에서 요리사가 요리하는 것을 볼 수 있고,
테이블 보다 빨리 안내할 수 있습니다.

카운터 석으로 안내해드려도 괜찮습니까?



Topping

(for Okonomiyaki choose ①②③④ you like. for Yakisoba choose ③④you like.)



① マヨネーズ
mayonnaise
蛋黄酱/美乃滋
마요네즈



② からし
mustard
芥末
겨자



③ 鰹節
powder of
dried bonito
鲣鱼片
가다랭이



④ 青のり
Dried
Green Laver
青海苔
푸른 풀