

定番メニュー



当店オリジナル 焼きチーズ

※おむすびの外側を たっぴりチーズで焼きました



<p>塩むすび お米の味を 味わいたい方 250円 (税抜 232円)</p>	<p>焼き味噌 or 焼き醤油 280円 (税抜 260円)</p>	<p>昆布 ごま風味の 自家製です 320円 (税抜 297円)</p>	<p>かつお 糸削りされた 鯉が繊細です 320円 (税抜 297円)</p>
<p>しぼ漬汁 京都の風物詩を 刻んでいます 350円 (税抜 324円)</p>	<p>高菜 ごま風味の 高菜をどうぞ 350円 (税抜 324円)</p>	<p>梅 厳選された 紀州南高梅です 350円 (税抜 324円)</p>	<p>野沢菜 シャキっとした 歯ごたえが最高! 350円 (税抜 324円)</p>
<p>ツナマヨ 生食用のびんちょう マグロを店内仕込み 380円 (税抜 352円)</p>	<p>明太子 1腹が大きな 明太子を使用 380円 (税抜 352円)</p>	<p>鮭 店内調理の 鮭をどうぞ 380円 (税抜 352円)</p>	<p>キムチ 刺激的な味を お楽しみ下さい 380円 (税抜 352円)</p>
<p>卵黄醤油漬汁 当店オリジナルだし 醤油に漬け込みました 380円 (税抜 352円)</p>	<p>塩焼き鱈 ノルウェー産の脂の のった一品です 380円 (税抜 352円)</p>	<p>あさり 甘辛のふっくら したあさりです 380円 (税抜 352円)</p>	<p>すき焼き すき焼きと黄身卵黄 の組み合わせです 400円 (税抜 371円)</p>

焼きチーズ
380円
(税抜 352円)

焼きチーズ
×
キムチ
480円
(税抜 445円)

焼きチーズ
×
しぼ漬汁
450円
(税抜 417円)

焼きチーズ
×
高菜明太
550円
(税抜 510円)

プレミアムおむすび

エビおむすび
店内さばきの
エビを使用
1尾 **450円**
(税抜 417円)
2尾 **620円**
(税抜 602円)

いかおむすび
大ぶりのイカ
かたっぴり
430円
(税抜 398円)

ホントバター醤油
焦がしバターが
香ばしい!!
480円
(税抜 445円)

うなぎ
厳正管理された中国産
うなぎを使用しています
680円
(税抜 630円)

牛たん
熟成された牛たん
(炭火焼砥社提供)
細 **400円**(税抜 371円)
並 **480円**(税抜 445円)
極 **880円**(税抜 815円)

組み合わせメニュー例

具の組み合わせは無限大∞
自分のお好みにカスタマイズ!

ツナマヨ×しぼ漬汁
450円
(税抜 417円)

高菜×明太
450円
(税抜 417円)

あさり×梅
450円
(税抜 417円)

鮭×野沢菜
450円
(税抜 417円)

キムチ×卵黄
480円
(税抜 445円)

明太子×卵黄
480円
(税抜 445円)

ホタテ×明太
580円
(税抜 537円)

うなぎ×卵黄
780円
(税抜 723円)

牛たん×卵黄
細 **500円**(463円)
並 **580円**(537円)
極 **980円**(908円)

他の好きな組み合わせも
できますのでお気軽に
ご相談ください

おむすび食堂福助では

容器・袋代を含めた料金です

全品税込価格です

ご予約承ります！！

TEL 0763-23-5266

〒939-1344

富山県砺波市中神1丁目174

イオンモールとなみ1F

おむすび食堂 福助

おむすびの具リクエスト募集

自分の好きな具やこんなおむすび食べたいな
とか提案をして頂ければ、反響の多い順番に
て対応させていただきます。

注意点:なまもの・時間がたつと劣化する
食材は食品衛生上できない事も
ございます。

下記のリクエストコーナーにて
お書きください。

リクエストコーナー

書いた紙はスタッフにお渡しください

おむすび食堂 福助

持ち帰りメニュー

今こそつながろう北陸

当店のお米は石川県産

「ゆめみづほ」を使用しております

ゆめみづほの特徴

石川県を代表とする早生品種です。
さっぱりとした風味で、ほどよい
粘りと歯ごたえが自慢のお米です。
冷めても味が変わらないので、
お弁当やおむすびにぴったりです。