

今も昔もほっとする、日本の生活スタイル。

- / life
- / space
- / music
- / relaxation
- / everyday life

Ochobohan (おちぼはん) | LUMINE EST SHINJUKU, 8F | opening hours: 11:00 - 22:00 / tel: 03.5367.2237

Ochobohan (おちぼはん) | LUMINE EST SHINJUKU, 8F | opening hours: 11:00 - 22:00 / tel: 03.5367.2237

# FOOD



## Ochobohan

食物アレルギーがご心配のお客様は、当店スタッフにお申し出ください。表示価格は税込価格です。  
当店のお米は全て国産米を使用しております。季節や仕入れの状況により内容が変わることがございます。イラスト、写真は商品のイメージ画像です。

If you have any concerns about food allergies, please inform our staff. All Prices include tax. We always use domestically produced rice in our restaurant. The contents of the dishes may change depending on the season and what is available on the day. The illustrations and photos in the menu book and in-store displays are for reference only.



バランスと食べ合わせを大切にしました。  
 選べるおかず小鉢3品、黒米入り玄米、  
 味噌汁、漬物、ほうじ茶のセットです。  
 Please choose your favorite 3 side dishes.

気分、体調、お好みで、  
 おかずを3つお選びください。

至福のごはん 小鉢3品 ¥1,600

小鉢1品  
 追加  
 +¥330  
 add side dish

- |  |  |  |   |   |
|--|--|--|---|---|
| <p>1  魚介 野菜<br/>         ふりふり海老とブロッコリーのチリマヨネーズ和え<br/>         Shrimp and Broccoli with Chili Mayonnaise</p> | <p>2  お肉<br/>         若鶏ムネ肉の黒酢唐揚げ<br/>         Fried chicken with black vinegar</p> | <p>3  魚介 野菜<br/>         さわらの西京焼きと大根おろし<br/>         Grilled Spanish mackerel and Grated radish</p> | <p>4  お肉 野菜<br/>         蒸し鶏ともやしの梅ナムル<br/>         Plum Namul with Steamed chicken and Bean sprouts</p> | <p>5  魚介<br/>         たっぶりタルタルの白身魚のフライ<br/>         Fried white fish with tartar sauce</p> |
| <p>6  魚介 野菜<br/>         しらすと大根おろし<br/>         Boiled whitebait and grated daikon radish</p>               | <p>7  野菜<br/>         麻婆茄子<br/>         Mapo eggplant</p>                           | <p>8  野菜<br/>         ほうれんそう白和え<br/>         Spinach with tofu dressing</p>                         | <p>9  定番<br/>         クリームコロッケ<br/>         Cream croquettes</p>  | <p>10  お肉 野菜<br/>         たたき胡瓜の棒棒鶏<br/>         Cucumber with bang bang chicken</p>       |

ごはんを変更できます。



ねばとろごはん  
 japanese yam & okra  
 + ¥250



生青のりしらすごはん  
 fresh green laver & whitebait  
 + ¥300

一緒に、色いろお飲みもの。

----- +¥330 ----- +¥440 -----

珈琲 [hot / iced]  
 Coffee

紅茶 [hot / iced]  
 Tea

濃い抹茶ミルク [hot / iced]  
 Matcha milk

煎茶レモネード [hot / iced]  
 Hojicha milk



ごはんを変更できます。



ねばとろごはん  
 japanese yam & okra  
 + ¥250



生青のりしらすごはん  
 fresh green laver & whitebait  
 + ¥300

一緒に、色いろお飲みもの。

----- +¥330 ----- +¥440 -----

珈琲 [hot / iced]  
 Coffee

紅茶 [hot / iced]  
 Tea

濃い抹茶ミルク [hot / iced]  
 Matcha milk

煎茶レモネード [hot / iced]  
 Hojicha milk



一汁一菜

ごはん、汁物をひとつ、  
 おかずをひとつ。  
 基本的な食事の組み合わせで  
 季節の素材を楽しみ、味わう。

具だくさん豆乳野菜汁

¥1,600

豆乳のまるやかさに、  
 野菜の旨みを重ねた  
 やさしい味わいの一品。  
 具沢山で満足感のある一汁一菜です。

選べる  
 一菜



選べる  
 一菜

こちらから  
 お選びください



蒸し鶏ともやしの梅ナムル  
 Plum Namul with Steamed chicken and Bean sprouts



季節の恵みの天ぷら  
 Seasonal Tempura  
 + ¥220



色いろな  
味わいを  
楽しむ  
豆皿御膳

*mameyara*

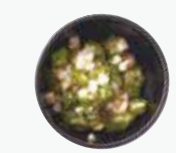
豆皿のおかず  
黒米ごはん  
味噌汁  
香の物  
ほうじ茶



一汁十二菜膳  
12 side dishes  
with rice and miso soup set  
¥2,700



一汁九菜御膳  
9 side dishes  
with rice and miso soup set  
¥2,300



ねばとろごはん  
japanese yam & okra  
+ ¥250



生青のりしらすごはん  
fresh green laver & whitebait  
+ ¥300

一緒に、色いろお飲みもの。

+¥330 +¥440

珈琲 [hot / iced]  
Coffee

濃い抹茶ミルク [hot / iced]  
Matcha milk

紅茶 [hot / iced]  
Tea

煎茶レモネード [hot / iced]  
Hojicha milk

*teishokoku*

定食、  
色いろ。

主菜  
本日の小鉢  
黒米ごはん  
味噌汁  
香の物  
ほうじ茶



チキンカツたっぷりおろしポン酢  
Chicken cutlet with grated radish and ponzu sauce  
¥1,900



海の幸のクリームコロッケ  
Seafood cream croquettes  
¥1,600



若鶏ムネ肉とカラフル野菜の出汁甘酢あんかけ  
Fried chicken and vegetables with black vinegar sauce  
¥1,800

小鉢1品  
追加  
+¥330  
add side dish

香草パン粉のサーモンフライ  
fried Salmon with herb and bread crumb  
¥1,900

梅おろしハンバーグ  
Hamburg steak with plum and grated radish  
¥1,700

若鶏ムネ肉の唐揚げ 黒酢ソース  
fried chicken with black vinegar sauce  
¥1,650



梅おろしハンバーグ × さわら  
Hamburg steak with plum and grated radish & Spanish mackerel

梅おろしハンバーグ × 唐揚げ  
Hamburg steak with plum and grated radish & Fried chicken

さわら × 唐揚げ  
Spanish mackerel & Fried chicken

小鉢1品  
追加  
+¥330  
add side dish

二種の主菜  
本日の小鉢  
黒米ごはん  
味噌汁  
香の物  
ほうじ茶

主菜を、  
ふたつ。

¥2,000

抹茶クラウド



MATCHA CLOUD

Matcha Cloud - Neo Arrange

*matcha cloud*

ココナッツ ¥750

Matcha x Coconut

イチゴ ¥750

Matcha x Strawberry

セサミ ¥750

Sesame x Coconut



まるで空に浮かぶ雲のような  
新感覚ドリンク  
ココナッツやフルーツのベースに、  
泡立てたクリーム（クラウドフォーム）  
を浮かべて。雲のようなふんわりと  
した口当たりと爽やかな甘みが絶  
妙にマッチします。

わらびもちドリンク

わらびもちドリンク ¥800

宇治のお抹茶  
Warabimochi and Matcha Milk

*warabimochi  
with matcha*



アレンジ日本茶

*arrange japanese tea*

抹茶ミルク [Hot / Iced] ¥750

Matcha Milk

煎茶レモネード ¥700

Sencha Lemonade

柚子煎茶ソーダ ¥700

Yuzu Sencha Soda

日本茶 [hot / iced]

*japanese tea*

抹茶入り玄米茶 [お茶菓子付き] ¥850

Matcha Genmaicha

雁ヶ音 [お茶菓子付き] ¥800

Karigane

玄米茶 [お茶菓子付き] ¥800

Genmaicha

抹茶ゼリーソーダ



MATCHA JELLY

Matcha Jelly and Soda

*matcha jelly*

抹茶ゼリー×トニック ¥850

Matcha jelly and tonic

抹茶ゼリー×エルダー ¥850

Matcha jelly and elderflower

抹茶ゼリー×ジンジャー ¥850

Matcha jelly and ginger ale

意外な組み合わせ、  
ふるふるゼリーとしゅわしゅわ炭酸  
甘みの奥にほろ苦さ感じる抹茶ゼリーと  
ソーダの爽快感を、ひとつのグラスに  
閉じ込めました。  
いろいろなフレーバーのソーダとともに、  
意外性ある良い関係をお楽しみください。

定番

*standard*

珈琲 [Hot / Iced] ¥650

Coffee

紅茶 [Hot / Iced] ¥650

Tea

ジュース

*juice*

グレープフルーツジュース ¥600

Grapefruit Juice

オレンジジュース ¥600

Orange Juice

ビール

*beer*

アサヒ スーパードライ [瓶] ¥800

Asahi Super Dry [Bottle]

アサヒ ドライゼロ [小瓶] ¥700

Asahi Dry Zero [Small Bottle] - Non-alcoholic beer



BEER

藤井  
茶園



室町時代からつづく、  
京都宇治の藤井茶園から  
取り寄せたこだわりのほうじ茶。

京都宇治

藤井茶園の

ほうじ茶

音楽

会話の邪魔をしないけれど、  
心地よいテンポを感じる  
プレイリストをお届けします。

フラットな気持ちになれる  
快適な空間です。

空間

黒米をブレンドして  
炊き上げたもちり玄米ごはん。  
血糖値が上がりにくい低GI食品で、  
微量栄養素も豊富です。



じっくり浸水した、  
オリジナルブレンドの黒玄米



家でも、仕事場でも、学校でもない  
けれど、落ち着く場所としてありたいと  
おもっています。

日常

“お茶の間”は  
今も昔もほっとする、  
日本の生活スタイル。

リラックス

リビングでくつろぐように、  
靴を脱いで、足をのばして、  
緊張をほぐして。

こだわり  
おだしの  
お味噌汁



京都にて一九二二年創業の、  
福島鯉の上質なかつおだしで  
毎日おだしから手作り。  
素材の味をお楽しみください。

一汁一菜

ごはんと共に  
汁物をひとつ、おかずをひとつ。  
基本的な食事の中で  
季節の素材を楽しみ、味わう。  
軽やかな暮らしのヒントです。



気分で、  
体調で、  
選ぶお料理

健康的で、安心感があって、  
そして美味しいお料理。  
気分や体調にあわせられるよう  
小鉢の種類をさまざまご用意しました。

Organic  
Sugar

デザートに使うお砂糖は  
甜菜糖を使用しています。

No chemical  
seasoning

店内調理においては化学調味料を  
使用せず、自然の味を引き出します。

NEW MENU



# DESSERT DRINK

Ochobohan

LUMINE EST SHINJUKU, 8F / opening hours 11:00 - 22:00 / tel.03.5367.2237

食物アレルギーがご心配のお客様は、当店スタッフにお申し出ください。表示価格は税込価格です。  
当店のお米は全て国産米を使用しております。季節や仕入れの状況により内容が変わることがございます。イラスト、写真は商品のイメージ画像です。

If you have any concerns about food allergies, please inform our staff. All Prices include tax. We always use domestically produced rice in our restaurant. The contents of the dishes may change depending on the season and what is available on the day. The illustrations and photos in the menu book and in-store displays are for reference only.

藤井 茶園

期間限定

# 至福の抹茶ソフト



MATCHA X CHEESE



藤井 茶園

抹茶クリームあんみつ

Matcha cream anmitsu

¥1,400

藤井 茶園

抹茶ソフトクリーム グラナ・パダーノかけ

Matcha soft serve ice cream topped with grana padano

¥1,350



藤井 茶園

黒蜜きなこの抹茶パフェ

Matcha parfait with Black sugar syrup and kinako

¥1,450



藤井 茶園

抹茶アフォガード

Matcha Affogato

¥1,250



藤井 茶園

抹茶ゼリーフロート

Matcha jelly float

¥1,300



藤井 茶園

抹茶ソフトクリーム

Matcha Soft Serve Ice Cream

¥1,150

抹茶ソフトは夏季のみのご提供となります。

Organic Sugar

藤井 茶園

全てのデザートにお飲みものが付いています。

+¥220

珈琲 [hot / iced] 紅茶 [hot / iced] 宇治茶 [hot]  
Coffee Earl Gray Uji Tea

煎茶レモネード [iced] 濃い抹茶ミルク [hot / iced]  
Sencha Lemonade Matcha Milk

デザートに使うお砂糖は甜菜糖を使用しています。

選ばれた”いいもの”を少しずつ。  
ちいさな甘味とお茶を  
ゆっくり楽しむセットをご用意しました。



串生麩  
抹茶あん &  
ぶぶあられ

抹茶の  
テリーヌ

至福の  
抹茶ソフト

本日の  
宇治茶

ええもんめぐり 藤井 茶園

¥1,900 ドリンク付き

3 types Mini Dessert and Uji tea Latte Set

## SWEETS

MATCHA



藤井 茶園

抹茶のテリーヌ

Matcha cream anmitsu

¥1,200



バスクチーズケーキ

Basque Cheesecake

¥1,200



黒ごまプリン

Black sesame pudding

¥1,100



大学芋とバニラアイス  
ハニー&シナモン

Syrup-coated sweet potatoes

¥1,150

アイスクリーム ¥1,000

Iced cream

藤井 茶園

全てのデザートにお飲みものが付いています。

+¥220

珈琲 [hot / iced] 紅茶 [hot / iced] 宇治茶 [hot]  
Coffee Earl Gray Uji Tea

煎茶レモネード [iced] 濃い抹茶ミルク [hot / iced]  
Sencha Lemonade Matcha Milk

Organic Sugar

デザートに使うお砂糖は甜菜糖を使用しています。

全てのデザートにお飲みものが付いています。

全てのデザートにお飲みものが付いています。

## 抹茶クラウド



*matcha cloud*

ココナッツ Matcha x Coconut		¥750
イチゴ Matcha x Strawberry		¥750
セサミ Sesamé x Coconut		¥750

まるで空に浮かぶ雲のような新感覚ドリンク  
ココナッツやフルーツのベースに、  
泡立てたクリーム(クラウドフォーム)を浮かべて。  
雲のようなふんわりとした口当たりと爽やかな甘  
みが絶妙にマッチします。

お  
飲  
み  
も  
の

## アレンジ日本茶 *arrange japanese tea*

抹茶ミルク [Hot / Iced] Matcha Milk	¥750
煎茶レモネード Sencha Lemonade	¥700
柚子煎茶ソーダ Yuzu Sencha Soda	¥700

## わらびもちドリンク *warabimochi with matcha*

わらびもちドリンク 宇治のお抹茶 Warabimochi and Matcha Milk	¥800
---	------



## 日本茶 [hot / iced] *japanese tea*

抹茶入り玄米茶 [お茶菓子付き] Matcha Genmaicha	¥850
雁ヶ音 [お茶菓子付き] Karigane	¥800
玄米茶 [お茶菓子付き] Genmaicha	¥800

## 抹茶ゼリーソーダ *matcha jelly with soda*



## 定番 *standard*

珈琲 [Hot / Iced] Coffee	¥650
紅茶 [Hot / Iced] Tea	¥650

抹茶ゼリー×トニック Matcha jelly and tonic	¥850
抹茶ゼリー×エルダー Matcha jelly and elderflower	¥850
抹茶ゼリー×ジンジャー Matcha jelly and ginger ale	¥850

## ジュース *juice*

グレープフルーツジュース Grapefruit Juice	¥600
オレンジジュース Orange Juice	¥600

## ビール *beer*

アサヒスーパードライ【瓶】 Asahi Super Dry [Bottle]	¥800
アサヒドライゼロ【小瓶】 Asahi Dry Zero [Small Bottle] - Non-alcoholic beer	¥700

