

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

Ochobohan (おちよぼはん) / 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 is 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

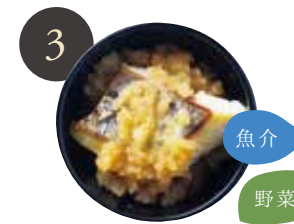
小鉢1品
 追加
 +¥330
 add side dish



1 ふりふり海老とブロッコリーの
 チリマヨネーズ和え
 Shrimp and Broccoli
 with Chili Mayonnaise



2 若鶏ムネ肉の
 黒酢唐揚げ
 Fried chicken
 with black vinegar



3 さわらの西京焼きと
 大根おろし
 Grilled Spanish mackerel
 Grated radish



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



5 たっぷりタルタルの
 白身魚のフライ
 Fried white fish
 with tartar sauce



6 しらすと大根おろし
 Boiled whitebait and
 grated daikon radish



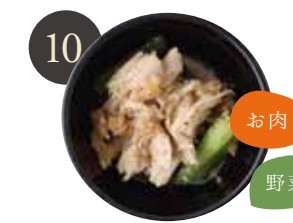
7 麻婆茄子
 Mapo
 eggplant



8 ほうれんそう白和え
 Spinach
 with tofu dressing



9 クリームコロッケ
 Cream
 croquettes



10 たたき胡瓜の棒棒鶏
 Cucumber with
 bang bang chicken

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

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



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

豆乳のまろやかさに、
 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

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

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



色
い
ろ
な
味
わ
い
を
楽
し
め
る
豆
皿
御
膳

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

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

と一緒に、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

teishokukin

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

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

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

小鉢1品
追加
+¥330
add side dish

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

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
甘みの奥には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

日常

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。

“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。

DESSERT DRINK

Ochobohaen

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.

お 飲 み も の

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



定番

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

アレンジ日本茶

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]

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

ジュース

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

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

至福の 抹茶

期間限定



茶藤園井

抹茶ソフトクリーム

Matcha Soft Serve Ice Cream

¥1,050

抹茶ソフトは夏季のみのご提供となります。



茶藤園井

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

¥1,200

SWEETS



茶藤園井

濃い抹茶のパフェ

Matcha parfait with Black sugar syrup and kinako

¥1,500



茶藤園井

抹茶プリン

Matcha pudding

¥1,100



黒胡麻プリン

Black sesame pudding

¥1,100



茶藤園井

抹茶アイス

Matcha ice cream

¥950

大学芋とバニラアイス ハニーソース

Syrup-coated sweet potatoes

¥1,200

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。

+220

珈琲 [hot / iced]
Cooffee

紅茶 [hot / iced]
Tea

宇治茶 [hot]
Uji cha

濃い抹茶ミルク [hot / iced]
Matcha Milk

煎茶レモネード [iced]
Sencha Lemonade

MATCHA X CREAM

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。



抹茶の
生チョコアイス
季節の果実添え

抹茶ミルクプリン
白玉のせ

宇治抹茶の
モンブラン

本日の
宇治茶

ええもんめぐり

茶藤園井

¥1,700

ドリンク付き

3 types Mini Dessert and Uji tea Latte Set

NEO ARRANGE MATCHA



抹茶クラウド

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。

ココナッツ

Matcha x Coconut

¥750

イチゴ

Matcha x Strawberry

¥750

セサミ

Sesame x Coconut

¥750



抹茶ゼリーソーダ

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。

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