



Fluffy
Omelete
Rice

OmtRak
Cafe style, Deli style, and
Catering truck style

ふわふわ玉子のオムライス

オムトラック

¥930
(税抜き)

DELI

カフェめし弁当



鶏の唐揚げ弁当
ボン酢器油和え

ベークドチキン唐揚げを、ボン酢器油で和えました。鶏みもと一緒にどうぞ。



チキンの香草焼き弁当

鶏のむね肉を、オリーブオイルの香草でグリルしました。定番のチキンカレーもご用意。



豚肉の生姜焼き弁当

豚肉の生姜焼きです。鶏もも肉の代わりに、豚肉と甘辛味噌で焼いたお肉を添えました。

手作り豆腐ハンバーグ弁当

※豆腐ハンバーグ弁当は基本、炊き込みご飯での提供となります。



ベーシックソース

豆腐と鶏肉で丁寧に手作りした、豆腐の旨味ハンバーグです。和風ソースをご用意。



紫蘇と梅の和風ソース

美肌の盛りと梅の酸味が、豆腐ハンバーグに調和です。是非お試しください。



和風きのことソース

しいたけ、エリンギ、人参をきつね油で焼いたあんかけにしました。



パンパンジー風ソース
キムチ添え

豆腐ハンバーグに入っている豚肉が、パンパンジーソースとキムチで和えられます。



揚げ茄子と海老の
中華風ソース

揚げ茄子に茄子と海老を加えて中華あんかけにしました。旨味との相性は抜群です。



わさびと醤油のソース

日本が世界に誇るわさびソース。オムトラック風にアレンジしてあります。



和風おろしソース

かつおの風味と大根おろし。和風ハンバーグとあえばこの組み合わせです。



デミグラス&チーズソース
目玉焼き乗せ

ボリューム満点の組み合わせ。牛肉の味を、デミグラスソースがさらに引き出します。



イタリアンソース
目玉焼き添え

とろけるチーズとトマトソース。そして目玉焼き。大人気の組み合わせです。



ホワイトマッシュルームソース
目玉焼き乗せ

エリンギ、シメジ、舞茸等、きのこを合わせ、ホワイトソースです。



煮込みハンバーグ弁当
目玉焼き乗せ

デミグラスソースの味が、じっくり煮込んだハンバーグ、洋物の旨味と。

Omelete Rice



鶏肉とチーズのトマトソース

鶏肉が旨みたっぷりのオムトラックの定番ソース。オムライスとの相性は抜群です。



胡麻和えキムチの
トマトソース

和風の旨みと和えキムチが、トマトソースの組み合わせがおすすめです。



ビーフデミグラスソース

牛肉の旨味と、定番、スパイス、デミグラスソースの組み合わせが、お肉の旨味を引き出します。



ビーフデミグラスソース
ハンバーグ乗せ

デミグラスソースと和風豚肉のハンバーグを乗せてお楽しみください。満足度は抜群です！



ポークホワイトソース

ほろほろのバターと、お肉の旨味を、1玉に凝縮して、かつ肉でコクを出しました。



胡麻和えキムチの
ホワイトソース

和風キムチの旨味を、ホワイトソースと組み合わせがおすすめです。



マーブルソース

ポークホワイトソースとビーフデミグラスソースの組み合わせがおすすめです。



サーモンクリーム
レモンバター風味

バターで炒めたサーモン、オムライスにのせました。レモン汁の酸味がアクセントです。



炊込みご飯のオムライス
オクラと山芋の和風あんかけ

オクラと山芋を、かつお風味の和風あんかけ、そして炊込みご飯、お肉の旨味と。



炊込みご飯のオムライス
鶏肉と梅菜蘇の和風あんかけ

鶏肉の旨味が、かつお風味のソース、オクラ、山芋、そして炊込みご飯、お肉の旨味と。