

たこ焼き



1 個数をお選びください

| | | | | | |
|----|------|-----|------|-----|--------|
| 6個 | 500円 | 10個 | 820円 | 16個 | 1,300円 |
| 8個 | 660円 | 12個 | 980円 | 20個 | 1,620円 |

2 味付けをお選びください 2種類までOK

ソース

たこ焼きと言えば一番の定番！
マヨネーズとの相性バッチリ！

塩 **オススメ**

「塩マヨ」ファン急増中！
一度食べた他に浮気できなく
なるかも…

しょうゆ

お客様からのリクエストで誕生。
薄口しょうゆは生地との
相性バッチリ！

ぼんず

素焼きのたこ焼きに
かつお節・青海苔のみ。
是非お試しください！

丸ぼんず

かつお節・青海苔も何もしない！
こだわりの素材のありのままを
お召し上がりください！

甘だれ

お子様にも人気です！
お好み焼きのオリジナルソース！

激辛ソース

奥深い激辛ソースです。
辛いもの好きにはたまらない
程よい辛さ！

ポン酢 **相性抜群 九条ネギ**

あっさり系の一番人気！
九条ネギのトッピングが
よく合います！

塩レモン

夏季限定から
レギュラーメニューに
昇格しました！

明太マヨ **相性抜群 あぶりチーズ**

ピリッとした明太マヨが人気！
こちらファンが多い味付けです。

一味

スタッフのお気に入りから
メニュー入り！
マヨネーズがよく合います！

一味しょうゆ

日によってはTOP3に入るくらい、
人気の味付けです！

わさび塩

大人の塩味！わさびの風味を
鼻に感じますが、そこまで
辛味は感じません。

チリソース

あずまや創業当時は、
裏メニューとしてご用意していた
お味で、激辛ソースとはまた違った
辛口ソースです！

黒コショウ

マヨネーズもよく合いますが、
シンプルに黒コショウだけで
お召し上がりいただきたい味付けです！

3 マヨネーズの有無をお選びください からしマヨもごぞいます

※明太マヨはマヨネーズの有無は選択できません
※塩レモンは基本、マヨネーズ無しでご提供します。
マヨネーズ有りをご希望の方は一言、お申し付けください。

4 トッピングの有無をお選びください

| | | | |
|------------------|------|--------------------|------|
| オススメ 九条ネギ | 110円 | あぶりチーズ | 140円 |
| 大盛りチーズ | 210円 | ※10個以上はこちらの量がおすすめ！ | |

明石焼風たこ焼き

当店のたこ焼きをおダシにつけて
お召し上がりいただけます
(おダシは原液となっておりますので、
ご自宅で湯で割ってお召し上がりください)

| | | | |
|-----|------|-----|--------|
| 6個 | 530円 | 12個 | 1,040円 |
| 8個 | 700円 | 16個 | 1,380円 |
| 10個 | 870円 | 20個 | 1,720円 |



「明石焼風」として
ご提供させていただきます。

たこせん

…270円

ソース味、明太マヨ味から
お選びください



厳選素材



蛸

産地にこだわった真蛸を毎日お店で大ぶりにカットします。
刺身でも食する事の出来る蛸ならではの「エキス」を是非お楽しみ下さい。



小麦粉

北海道産の小麦粉を使用しております。
外国産の小麦粉に比べ、粉本来の風味を感じていただけると思っています。他では味わえない「小麦粉の味」をお楽しみ下さい。



京都九条ネギ

今では日本を代表する青ねぎとなった九条ねぎ。葉肉がやわらかくセグが無いとされています。苦味が少なく、甘みさえ感じられる九条ねぎの味をお試し下さい。



有精卵

たこ焼きの卵は和歌山県南紀白浜で育まれた赤玉有精卵を使用しております。
広い鶏舎で平飼いされ、元気いっぱいの親鶏が産んだ新鮮卵です。



青海苔

ビタミン、ミネラルをたっぷりと含んだ高知県「四万十川」で取れた香り豊かな青海苔を使用しております。



生薑

たこ焼きの味を引き締める名脇役。
野菜の天然色素を使用しており、合成保存料や人工甘味料は使用しておりません。

※全てお持ち帰りの場合で、消費税8%を含めた税込価格となっております。店内での御飲食の場合はお酒以外も消費税は10%となりますので、予めご了承ください。



調布南口店

☎042-478-9119

〒182-0024 東京都調布市布田5-1-1

営業時間等については店頭、お電話でお問い合わせください。

定休日/不定休

<https://azuma8.info>



事前の電話予約で
レジ袋サービス



Instagram



あずまやHP

焼きそば & 焼きうどん

豚肉が苦手な方は、代わりに「たこ」でお作りしますので一言お申し付けください。



大阪から取り寄せている太麺のそば麺はソースがよく絡みます。

そば系

- ソース焼きそば 810円
- 塩ネギ焼きそば 830円
- んにく醤油焼きそば 810円
- 激辛ソース焼きそば 810円

麺類をどろどろとした半熟のふわふわ玉子で巻き上げます。



玉子ロール オススメ

- オムそば 920円
- オムうどん 920円

うどん系

- 焼きうどん 810円
- 塩ネギ焼きうどん 830円



焼きうどん

トッピング

- 九条ネギ 110円
- 目玉焼き 90円
- 豚肉 210円
- たこ 210円
- キムチ 140円
- 麺大盛り 150円
- 牛すじ 250円

お好み焼き & モダン焼き

お好み焼きは、ご注文をいただいてから15~20分程お時間をいただきます。



シンプルなお関西風のお好み焼きです。お好きなトッピングで、お楽しみください！

豚肉系

- 豚玉 810円
- 豚キムチ玉 950円
- 豚もちチーズ玉 1,070円 オススメ
- 豚もち玉 930円
- 豚チーズ玉 950円
- 豚野菜玉 970円 オススメ
- 豚モダン 960円
- 豚キムチモダン 1,100円
- 豚もちチーズモダン 1,220円
- 豚もちモダン 1,080円
- 豚チーズモダン 1,100円
- 豚野菜モダン 1,120円

豚肉系モダン

野菜系

- 野菜玉 760円
- 野菜キムチ玉 900円
- 野菜もちチーズ玉 1,020円
- 野菜もち玉 880円
- 野菜チーズ玉 900円
- 野菜モダン 910円
- 野菜キムチモダン 1,050円
- 野菜もちチーズモダン 1,170円
- 野菜もちモダン 1,030円
- 野菜チーズモダン 1,050円

野菜系モダン

たこ系

- たこ玉 810円
- たこキムチ玉 950円 オススメ
- たこもちチーズ玉 1,070円
- たこもち玉 930円
- たこチーズ玉 950円
- たこ野菜玉 970円
- たこモダン 960円
- たこキムチモダン 1,100円
- たこもちチーズモダン 1,220円
- たこもちモダン 1,080円
- たこチーズモダン 1,100円
- たこ野菜モダン 1,120円

たこ系モダン

- 牛すじコンねぎ玉 1,080円 オススメ
- もちチーズ玉 860円
- 牛すじコンねぎモダン 1,230円
- もちチーズモダン 1,010円



豚玉+九条ネギ



豚玉+玉子のせ

その他いろいろ

ねぎ焼き オススメ

- ねぎ焼き 810円
- 豚肉のせ 1,020円
- 玉子のせ 900円
- 豚肉&玉子のせ 1,110円 オススメ
- 牛すじ入 1,060円
- 牛すじ&玉子のせ 1,150円



大阪発祥のねぎ焼き。当店では九条ネギを、ふんたんに使い焼き上げます。ホン酢でよみつき、お召し上がりください。

とん平焼き

- とん平焼き 690円
- とん平チーズ 830円 オススメ
- とん平明太マヨ 760円
- とん平明太マヨチーズ 900円



豚肉などを炒めて半熟卵で包んだ。大阪では定番の料理です。とん平チーフ、一度食べたらよみつき。

一品料理

- たこぶつ 810円 オススメ
- たこのソテー 810円
- 豚もやしホン酢 580円
- たこキムチ 810円
- 豚キムチ 810円
- 牛すじの煮込み 580円
- 牛すじの玉子包み 770円



たこぶつ



豚キムチ

トッピング

- 九条ネギ 110円
- 玉子のせ 90円
- チーズ 140円
- 大盛りチーズ 210円
- 豚肉 210円
- もち 120円
- たこ 210円
- キムチ 140円
- 大盛り 190円
- 牛すじ 250円