

OMUSUBI CAFE
SONO 2



OMUSUBU CAFE SONO 2では、
お米は岩手県産特A
【銀河のしずく】、
海苔は佐賀県産の高級海苔、
食材から調味料にいたるまで、
全て無添加にこだわっています。
余計なものを入れず、素材を
活かして丁寧に手作りしたシ
ンプルな美味しさをお楽しみ
ください。



東京都目黒区平町1-25-21

小山田ビル1階

03-6421-3437

営業時間

11:00～15:30(L.O 15:00)

16:30～21:00(L.O 20:00)

(本店代官山)OMUSUBU CAFE

<https://www.omusubi-cafe.jp/>

メ
ニ
ユ
ー

○おむすび

・ 塩 200円

・ おかか 240円

・ 昆布 240円

・ 梅 240円

・ 鮭 280円

・ 丸揚げ味噌 280円

・ たらこ 300円

・ しらす塩山椒 350円

・ 塩さば 350円

・ 豚の味噌漬け 410円

・ 鯛の利休漬け 410円

・ 天むす 410円

・ 鮭いくら 460円

○お惣菜

・ 鶏の竜田揚げ 510円

・ 牛筋煮込み 630円

・ さばの味噌煮 510円

・ たこと水なすの昆布 460円

・ さつもいも煮 280円

・ ほうれん草の白和え 280円

・ きのことめかぶ酢醤油 350円

○みそ汁

・ 豆腐とわかめの味噌汁 200円

・ 豚汁 620円

・

・

・

メ
ニ
ュ

○ドリンク

・ コーヒー 320円

・ カフェラテ 420円

・ 抹茶ラテ 530円

・ 緑茶 330円

・ ほうじ茶 330円

・ 抹茶 5000円

・ アイスティー 320円

・ オレンジジュース 330円

○デザート

・ チーズケーキ 510円

・ ココアケーキ 400円

・ ごまだれ白玉 400円

・ 牛乳の葛寄せ 380円