

# LUNCH MENU STANDARD



## SPICE CHICKEN CURRY

トッピングは一例です

### 季節野菜の薬膳カレー (サラダ付)

野菜と鶏挽肉をボディにして、薬膳スパイスの旨味を溶け込ませたルーでお口も身体も喜ぶカレーをつくりました。辛さの調整も可能です。

¥1100 (税込) 大盛り +¥150 (税込)



Premium!

1日8食限定

## HAMBURGER STEAK

トッピングは一例です

### 桂木柚子ソースの

### 手ごねハンバーグ 120g (サラダ付)

坂戸市で創業43年のお肉屋さんの牛100%のタネを使用。桂木柚子が効いたソースをアクセントにグリル野菜と一緒にお召し上がりください。

¥1390 (税込) 大盛り +¥150 (税込)

当店のお米は、埼玉県特別栽培農産物の認定を受けた、ときがわ町産「彩のかがやき」を使用しています。

## [セットドリンク]

お食事ご注文の方は

**+¥380 (税込)** で下記のお飲物をお選びいただけます。



- ・ホットコーヒー 又は アイスコーヒー
- ・ホットティー 又は アイスティー
- ・自家製うめソーダ ・自家製うめジュース
- ・桂木ゆずソーダ ・りんごジュース

※この他に単品メニューもございます

おすすめ!

新食感

# LUNCH MENU 蕎麦 SOBA



## CHILI OIL SOBA

副菜は一例です

### 発酵ラー油蕎麦 (十割)

十割蕎麦に、小川町の発酵料理のスペシャリスト「パリオ」さんの食べる辣油麴を合わせた、旨味たっぷりのピリ辛蕎麦です!

¥1280 (税込) 大盛り +¥200



## JAPANESE SOBA

副菜は一例です

### くるみ 胡桃そば (十割) (小鉢付き)

ローストくるみの香ばしさが食欲を誘う十割そば。胡桃のペーストを蕎麦つゆに溶かすと胡桃タレに変わります。

¥1050 (税込) 大盛り +¥200 (税込)

## ONIGIRI

### おにぎり (梅 or 鮭 or ラー油麴) ¥280 (税込)

当店のお蕎麦は石臼挽きの北海道産を主に自家製麺でおつくりしています。

環境への配慮からプラスチックが標準になりました。

美味しさ  
アップ!

麦ストローの  
優しい口あたりを  
体感してみませんか?

**+¥10 (税込)** で  
ライ麦でつくった環境にやさしい  
「麦ストロー」をお付け頂けます。  
※気に入っていただければお持ち帰りもOKです!

※当店の梅シロップは自家畑の梅の実から仕込んでいます。

※当店のコーヒーはJCRCファイナリスト 國分陽平氏が焙煎しています。



YUZU ROLL CAKE

季節の『ゆず』のメニュー

奥武蔵ロールケーキ  
『ゆず』ロール

越生産の柚子の酸味とたつぷりの生クリームのコクが絶妙です。

¥480(税込)

女子栄養大学 × OKU MUSA marché  
・女子栄養大学の学生と共同開発!  
・中沢乳業の日高工場直送の純生クリーム  
・越生の柚子を使用!



ベイクドチーズケーキ

濃厚なクリームチーズと生クリームで焼き上げました。チーズの旨味の余韻をお楽しみください。

¥480(税込)



埼玉県産の上質な卵

自家製プリン

深谷市の田中農場さんの美味しい卵で作った心も満たされるプリンです。

¥390(税込) テイクアウト  
プリン¥300(税込)

当店のスイーツや焼き菓子は、きび砂糖、埼玉県産 無農薬小麦粉を使ってお作りしています。

スイーツ予告板

越生梅林「梅まつり」限定  
梅林内で  
完熟梅のクッキー  
販売中!



越生産うめソーダ・  
うめジュース

当店に来たらぜひ飲んで欲しい、自家製の梅の果汁でリフレッシュ必至の天然エナジードリンクです。



オーガニックハーブティ

小川町のサンファーム高橋さんで有機栽培されたカモミールを使用した、ほのかな甘味とやさしい香りのハーブティーです。



JCRC  
ファイナリストが  
焙煎

特別焙煎(奥武蔵ブレンド)  
のスペシャルティコーヒー

日高市にある自家焙煎珈琲ジュリアンの園分陽平氏が焙煎した、当店オリジナルブレンドのコーヒー。



SAITAMA 1/63

越生クラフト梅コーラ

オクムサ・マルシェの梅酢と山口農園さんの梅シロップとコーラスパイスで仕上げたクラフトコーラです!

麦ストローの優しい口あたりを  
体感してみませんか?

環境への配慮からプラスチックが標準になりました。

+¥10(税込)で

ライ麦でつくった環境にやさしい「麦ストロー」をお付け頂けます。

※気に入っていただければお持ち帰りもOKです!

美味しさ  
アップ!

- ・ホットコーヒー 又は アイスコーヒー ¥550(税込)
- ・ホットティー 又は アイスティー ¥480(税込)
- ・自家製うめジュース 又は うめソーダ ¥480(税込)
- ・どんちゃんファームのはま茶 ¥550(税込)
- ・オーガニックハーブティー ¥550(税込)
- ・桂木ゆずソーダ ¥480(税込)
- ・米麴づくりの甘酒 ¥650(税込)
- ・ホットココア ¥550(税込)
- ・ノンアルコールビール ¥550(税込)
- ・りんごジュース ¥480(税込)
- ・越生クラフト梅コーラ ¥580(税込)

※ハーブティー・はま茶は妊娠中の方はお控えください。  
※ハーブティーはキク科のカモミールがミックスされています。

オクムサ・マルシェ公式LINE



最新情報や楽しいお知らせが届きます。

公式ラインにぜひ登録ください!

## [なぜカフェでお蕎麦?]

ルーツは、店主浅見の祖父が、お隣ときがわ町で蕎麦・うどん屋を30年以上営んでことから始まります。2014年、カフェを立ち上げる際に祖父からの応援もあり、受け継いだレシピを元にカフェのメニューに蕎麦を取り入れたのが始まりで歳月を経てお蕎麦のあるカフェへと定着していきました。

カフェとお蕎麦と相性は「?」と思われるかもしれませんがお蕎麦は、小麦粉を使ったお料理よりも満腹感が少なく消化も早いことから、スイーツなどのカフェメニュー前のお食事にうってつけなんです!

蕎麦粉はシーズンごとに状態の良い産地の石臼挽き蕎麦粉を十割で使用し2024年現在は北海道 音威子府産の蕎麦粉です。

蕎麦つゆは、鹿児島産の鰹厚削りと静岡県産の鯖節、北海道産の昆布で仕込んだ祖父直伝のレシピ。

ぜひ、お蕎麦屋さんとは違ったカフェの空間でお蕎麦メニューをお楽しみください。

## おすすめ!

### [発酵ラー油蕎麦の楽しみ方]

1.まずは、ラー油を直接お蕎麦にかけてお召し上がりください。十割蕎麦の風味を存分に感じながら、後からラー油の旨味とピリ辛が追いかけてきます。

2.何度か召し上がったら、ラー油の絡んだお蕎麦をつゆに入れてお召し上がりください。お好みで葉物野菜や、グリル鶏も一緒に投入してあとはお好きなように!

3.最後は健康にとっても良いとされる、そば湯をつゆに入れほっと余韻を楽しんで頂けたら幸いです。そば湯は、ダイエットや美容、疲労回復、生活習慣病の対策にも効果が期待されているスーパードリンクなんです!詳しく知りたい方はぜひ、検索してみてくださいね。

※使用しているラー油は、東京 下北沢にある発酵食品の総本山で料理長をしていた方がご近所 小川町に移り住み「Paryo パリヨ」というフードユニットをご夫婦で結成。そのParyoさんが仕込む「食べる辣油麺」です。店頭でも販売していますので、ぜひお手にとってみてください!

Paryo



## [梅のおはなし]

お店から少しはなれた梅畑で私たちは梅を丹精込めて育てています。実った梅は、梅ジュースや梅ジャムクラフト梅コーラ、おにぎりなどに姿を変え季節の味わいとして皆さまにお届けしています。

また、人気のおやつ「うめロール」に使っているのは越生町のブランド梅「べに梅」。地元・山口農園さんが大切に育てたものを仕入れて使っています。

越生といえば梅の里。お越しの際はぜひ、この土地ならではの梅の味をお楽しみください。

## [お菓子のおはなし]



当店のお菓子は、素材選びからこだわっています。使用する小麦粉は無農薬の埼玉県ときがわ町産。甘みはやさしいきび砂糖で、バターは西武酪農乳業さんの純正バターを使っています。

ひとつひとつ手づくりの焼き菓子にコーヒーのドリップバッグなどを添えて贈りものにもぴったりの箱詰めセットもご用意可能です。

ちょっとしたお土産やご挨拶の品に。ご希望があれば、内容のご提案もさせていただきます。

## [和栗のモンブラン]

当店名物の「自家畑の和栗モンブラン」は毎年、収穫がスタートする9月上旬よりスタート予定!

当家で三代に渡り育てている栗の木から育てた濃厚な和栗のモンブランは栗そのものをケーキにしたような美味しさです。1度目は純粋なモンブラン、2度目はモンブランのパフェという楽しみ方もおすすめです。



※栗の在庫が無くなり次第終了となります。