

一伍屋
名物

わら焼き

新鮮な魚をわら焼きに。表面は香ばしく、中はしっとりとした絶妙な火入れで、それぞれの旨味を最大限に引き出しています。ひと口ごとに広がる豊かな風味を、ぜひご堪能ください。

新 new

カツオとサーモンの わら焼き盛り合せ

わら焼き定番のカツオと脂が乗った旨味たっぷりのサーモンの贅沢な盛り合わせです。

1,980円(税込2,178)

サーモンのわら焼き

999円(税込1,098)

カツオのわら焼き

1,599円(税込1,758)

伝統の技法でまとわせる、香りと旨味。

1m以上の炎が上がる薫焼きは、高火力で一気に焼き上げることのできる旨みを閉じ込める、伝統的な調理法。表面には香ばしい香りが付き、素材の旨みを引き出します。最高の香りと味を楽しめます。

素材の美味しさを引き出す、わら焼きの力。

薫であぶること、表面を香ばしく焼き上げ、生臭さを消してくれます。旨みを閉じこめて素材の味わいをより引き立ててくれます。口に含むと薫製香が広がり、魚でも肉でも本来の味わい以上の美味しさをお楽しみください。

注文を受けてから職人がひとつひとつ丁寧に焼き上げるため、少々お時間を頂きます。ご了承ください。

絶品

わら焼きポテサラ

薫の香りがふわりと立ちのぼる、ひと味違うポテトサラダ。薫した半熟の煮卵を添えた、贅沢な一皿です。

700円(税込770)

阿蘇あか牛わら焼き

阿蘇の自然が育てたあか牛を、薫の炎で豪快に焼き上げました。噛むほどに香ばしさと力強い旨みが広がります。

1,599円(税込1,758)



わら焼き博多本地鶏

わら焼きのスモーキーな香りと共に、噛むほどに旨みが溢れます。香り・食感・旨み、すべてが際だつ贅沢な一皿です。

1,299円(税込1,428)



わら焼き明太子

表面はパリッと香ばしく、中はしっとりとしける食感。ピリツとした明太子と燻された香りが広がります。

730円(税込803)



わら焼き半熟卵パルメザンチーズ仕立て

半熟卵のまろやかさに、薫の香ばしさとパルメザンのコクが重なる贅沢で濃厚な味わいです。

399円(税込438)



わら焼き

ミニカマベンール

まるでスモークチーズのような味わい。表面は香ばしく中はとろろり。香り豊かな大人の一品。

499円(税込548)

わら焼きナッツ

薫の香りがナッツの風味を一層引き立てるます。カリッとした食感と奥深い味わいです。

399円(税込438)

ジャパニーズウイスキー

ウイスキーのスモーキーな香りと、わら焼きの燻した風味は相性抜群。ペアリングに特にオススメをご紹介します。

山崎

のびやかな甘みと深い酸味がわら焼き料理全般と好相性。特にサーモンわら焼き・わら焼き明太子とのペアリングがおすすめ。

1,800円(税込1,980)

余市

力強いピートの味わいと香ばしさ。微かな塩味とビターさが、わら焼きナッツ・わら焼き半熟卵とよく合います。

1,100円(税込1,210)

竹鶴

ピート香を伴う甘くほろ苦い余韻が、素材の深みを引き立てる。地鶏わら焼きわら焼きミニカマベンールと相性抜群。

1,200円(税込1,320)



わら焼きの余韻を彩る一杯

ディーレバルペーラ・D オーク樽熟成

オーク樽で熟成したバルペーラの深みのある香りと、熟した果実の芳醇な味わいが魅力の一本。樽熟成ならではの風味と厚みは力強い食材と相性抜群。わら焼きのあか牛・カツオとサーモン盛合せとのペアリングがおすすめ。

ボトル 4,300円(税込4,730)



おすすめのワイン

薫の香ばしさ、旨味、食材の繊細さに寄り添いながら、料理を引き立てるワイン。

刺身

玄界灘の
海の恵み



※写真は三人前

刺身盛り合わせ

産地直送の新鮮な魚を使用。脂ののったぷりぷりの鮮魚です。内容は仕入れにより異なります。

一人前 1,699円(税込1,868)

馬刺し

本当にうまい新鮮な馬肉を
ぜひご堪能あれ



一伍屋
おすすめ

本日の馬刺し二点盛

当店おすすめの新鮮な馬刺し二種の盛り合わせ。

2,580円(税込2,838)

熊本直送、鮮度
抜群の「桜肉」

馬肉生産量日本一の熊本の馬刺し。馬は牛や豚に比べて体温が高く細菌が繁殖しにくいいため、馬肉は食中毒の可能性が低い食材です。また徹底した品質管理の元で加工流通しているため、安全性の高い食品といえます。安心してお召し上がりください。

健康を意識する
方にもおすすめ

低脂肪・低カロリー、高たんぱくで鉄分やカルシウムや亜鉛などのミネラルも豊富な、超優良食材です。健康志向の方にもおすすめです。



厳選馬赤身刺し

厳選した赤身をご提供。柔らかな肉質と脂が少なくしつかりとした濃厚な旨みが溢れます。

1,980円(税込2,178)



桜ユツケ

赤身のネギトロのところが脂の旨みにうっとり。臭みやクセの少ない馬肉の美味しさそのものをお愉しみいただけます。

1,290円(税込1,419)



珍味と冷菜

旨みが凝縮された自家製肝醬油でいただく、イチオシの一皿。



人気 肝きゅう

さっぱり胡瓜と濃厚肝醬油の相性抜群！芳醇でコク深い旨みが広がる、止まらなくなる美味さです。日本酒とのペアリングがおすすめです。

530円(税込583)

一伍屋のこだわり
「肝醬油」
こした魚介類の肝と醬油等とを溶かした調味料。肝の旨味が溶け込んだ濃厚な味の特徴。仕込方次第で洋風にも仕上がることを発見し、ワインなど洋酒とも相性の良い一品を作ることにできました。当店自慢の味をぜひお愉しみください。



880円(税込968)

つまみで一杯



王道ならこれ。肴と一緒にきゅつと一杯。詳しくは別紙メニューをご参照ください。



揚げ餅きなこ
甘じょっぱさがお酒に合います。

299円
(税込328)



山芋 明太酢かけ
山芋と明太酢のさっぱりおつまみ。

459円
(税込504)



わら焼き明太子
表面パリッと中はしっとり。

730円
(税込803)



ひょうたん
ジャキンジャキ食感の漬物。

550円
(税込605)



辛子明太子
言わずと知れた博多名物。

680円
(税込748)



自家製 いかの塩辛
自家製ならではの奥深いコクと旨味。

499円
(税込548)

まずはこれ！すぐに出るおつまみ一品。

即席一品

SPEED MENU



つつい手か伸びる定番おつまみ。

枝豆

440円
(税込484)

生ビール
650円(税込715)



淡路島玉ねぎの オニオンスライス

甘みの強い淡路島玉ねぎを使いました。みずみずしく辛味が少なく自然な甘さが広がる、主役級の美味しさです。

349円(税込383)



パリパリキャベツの レモンチーズサラダ

甘みの強い淡路島玉ねぎを使いました。みずみずしく辛味が少なく自然な甘さが広がる、主役級の美味しさです。

800円(税込880)

絶品！わら焼きポテサラ
蕨の香りがふわりと立ちのぼる、ひと味違うポテトサラダ。燻した半熟の煮卵を添えた、贅沢な一皿です。

700円(税込770)



絶品

外はパリッ、
中はふっくら

炉端焼き

一伍屋
おすすめ

炉端焼きの美味しさ

じっくり火を通すことで、
本来の素材の旨みを保つ
たまま、外パリッと中は
ふっくらしっとり焼き上
げます。



迫力!

大海老の一本焼き

約20cmの大きな海老を使用。炭焼きの力で身はしつとり旨みがぎゅっと凝縮された、おすすめのひとつです。

1本 800円(税込880)



新
new

椎茸のだし焼き

椎茸の濃い旨味を愉しむ一品。石づき部分を持ってだしをお飲みください。

350円(税込385)



※石づきは食べずにお残しください。



推
rec

素材の美味しさを引き出す
ひとしお

ひとしお
カンパチかま

899円(税込988)

ひとしお
鯛かぶと

699円(税込768)



自家製厚揚げの炉端焼き

丁寧に焼きあげた自家製厚揚げは、外はパリッと中はふわふわの食感。ぜひ食べてほしい一品です。

480円(税込528)

長芋いそべ風レバーパテ添え

しゃきとろ食感の長芋を磯部風の味付けに。レバーパテを添えて食べるとたまらない美味しさです。

499円(税込548)

「ひとしお」とは？

食材に軽く塩を振り、塩分を含ませること、水分が抜け臭みが取れて薄い塩味が付きます。これを加熱すると、旨味が凝縮されて味わい深い美味しい料理に仕上がります。

おすすめ ハウスワイン

グラス 800 円 (税込 880)



ランチ 32 シャルドネ

白ワインの中でも優しい口当たりのワイン。フルーティーで華やかな香りが料理の風味に奥行きを加え、爽やかな酸味でさっぱりさせてくれます。

ランチ 32 カルベネ・ソーヴィニヨン

渋みが柔らかくまろやかな口当たり。果実味が料理の味わいを引き立てます。果実味とスパイス奥行きを与える絶妙なマリアージュを楽しめます。



★ボトルもございます。詳しくはワインメニューをご覧ください。

Recommend

ワインと愉しむ

特製レバーパテ
自家製の肝醬油の肝。濃厚な旨味を他にも活かさないか、試行錯誤の末に誕生したのが、洋風仕立ての「レバーパテ」。新しい一伍屋の名物は、ワインと相性抜群。グラスが次々と空になる美味しさです。



新
new

バター香る 玄海レバーパテ最中

とろけるバター、なめらかパテ、サクツと香ばしい最中。和と洋の融合した上質な大人の味わいです。

449 円 (税込 493)

自家製レバー パテクラッカー

自慢の肝醬油の肝を洋風パテに仕上げました。お酒がすすむ一品。白ワインとの相性が抜群です。

399 円 (税込 438)



完熟トマトのレモン マリネクラッカー

自家製レモンだれをベースに作ったレモン胡椒で、トマトをマリネ。爽やかな味わいが後を引きまします。

399 円 (税込 438)



クラッカーを添えて

絶品

和牛炙り焼き

現前した和牛をさつと炙り、肉の旨みを最大限に引き出しました。とろける食感と香ばしい香りが口いっぱいになります。

1,299 円 (税込 1,428)



長芋いそべ風 レバーパテ添え

しやきとろ食感の長芋を磯部風の味付けに。レバーパテを添えて食べるとたまらない美味しさです。赤ワインのお供におすすめ。

499 円 (税込 548)

わら焼き半熟 卵パルメザン チーズ仕立て

半熟卵のまろやかさに、香ばしさとパルメザンのコクが重なる贅沢で濃厚な味わいです。白ワインとのペアリングがおすすめです。

399 円 (税込 438)

塩ぎょうざ

自家製ぎょうざ

タネから手作り



塩ぎょうざ直売

中川餃子製作所

あつさりなのにあと引く美味さ



エクストラ
コールドビール

あつあつ餃子には
冷たいビールでしょ！

650円
(税込715円)



中川餃子製作所の餃子

昭和46年生まれの幻の餃子。当時の味を守りながら、熊本県産のキャベツや天草の藻塩、大分男池の天然炭酸水を使用するなど素材にこだわり抜いて復刻しました。ひとつひとつ丁寧につった自慢の餃子です。

塩ぎょうざ

シンプルなのに深い味わい、タレいらずの旨味。にんにくが効いてるのにあつさりで、止まらない美味しさです。

焼き

10個

900円
(税込990)

焼き

5個

450円
(税込495)

蒸し

20個

1,800円
(税込1,980)

焼き

海老餃子

にんにく不使用。一度食べたらきつと虜になる、海老の旨味がぎゅつと詰まった自慢の海老餃子です。

焼き

4個

850円
(税込935)

蒸し

Recommend

淡路島玉ねぎ

職人の技が光る、
素材を活かした料理。
柔らかく、辛味が少なく、甘い。
この3つの特徴を持った淡路島
玉ねぎを、いちばん美味しく召
し上がっていただけるメニュー
を、日々追求しています。

人気

玉ねぎの炭火ステーキ

とろける甘さ、新鮮な玉ねぎをじっくり焼いてステーキに
仕上げました。

650円(税込715)



ご提供まで少々お時間を頂きます

ガリ玉ねぎ

玉ねぎと生姜の甘
酢を使ったさっぱり
なおつまみ。シャ
キシャキ食感と玉
ねぎに染みた甘酢
で箸が止まらない
美味しさ。

399円
(税込438)



淡路島玉ねぎの オニオンス ライス

甘みの強い淡路島
玉ねぎを使いまし
た。みずみずしく
辛味が少なく自然
な甘さが広がる、
主役級の美味しさ
です。

349円
(税込383)



おつまみ！ オニオンリング

サクサク食感と玉ねぎの
甘みをお楽しみくださ
い。

499円(税込548)



オニポテセット

オニオンリングとポテトの盛り合わせ
699円(税込768)



おつまみ！ 玉葱うどん

甘みのあるオニオンリング
は、意外なほどうどんと好相
性。サクじゅわな食感を楽
しんで。

799円(税込878)



淡路島玉ねぎと 和牛のミニすき

玉ねぎをたっぷり使ったミニ
サイズのすき焼き。玉ねぎの
甘みと和牛の脂があと引く美
味しさです。

1,680円(税込1,848)



淡路島の玉ねぎ

玉ねぎの概念が変わる、
感動的な美味しさ。

秋に植えられた玉ねぎは、七
ヶ月後の春に収穫を迎えま
す。淡路島の温暖な冬の気候
のもとじっくり生育し栄養
分をしっかりとめ込んだ玉ね
ぎは、適度な柔らかさと甘さ
が特徴。「煮てよし、焼いてよ
し、生でもよし」と三拍子揃
った、淡路島の味覚を代表す
る野菜です。



淡路島の玉ねぎは、通常の玉
ねぎに比べ1.4倍も甘く、糖
度が10%前後とフルーツ並
みの糖度。またやわらかく辛
味が少ないのも特徴です。火
を通すとより甘みが増すの
で、塩気との相性が抜群。これ
らの特徴を活かしたお料理の
数々をお楽しみください。

淡路島は玉ねぎへの愛がデカすぎる。
そう。その象徴である玉ねぎのオプ
ション「おつまみ」という名。

おつまみ！
玉葱！



一度は食べてほしい！一伍屋の自慢の一品。



7時間仕込。長時間蒸して脂を落とし、そこから更に香味野菜とじっくり煮込んでおいしさを閉じ込めた、自慢の柔らかく煮えます。

1個 10800円(税込6338円)

1個 580円 (税込 638円)



きのこの後に食べる
旨みたっぷり焼きうどん

きのことバターの旨みたっぷりの焼きうどんです。

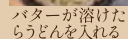
300円(税込330)



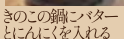
きのこだよ！全員集合！

盛りもりのきのこを鉄板で焼いて頂きます
きのこことバター芳醇な香りと、ぎゅつと詰
まった旨みをお楽しみください。

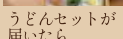
8,000円(税込8,800)



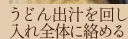
バターが溶けたらうどんを入れる



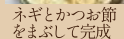
きのこの鍋にバター
とにんにくを入れる



うどんセットが
届いたら



うどん出汁を回し
入れ全体に絡める



ネギとかつお節
をまぶして完成



レモン胡椒を添えて食べても◎

海老の風味と旨味がぎゅっとつまった絶品の餃子。焼き餃子に比べ、より味が濃く感じられます。「焼き」もできます。

4個 850円(税込935)



出汁の奥深さを感じる、
ほっと落ち着く和のひと
皿。じっくり煮含めた味
がしみしみの、素朴だけ
ど贅沢な味わいです。

450円(税込495)



和牛と淡路島玉ねぎのミニすき

淡路島産玉ねぎをたっぷり使用。玉ねぎの甘みと和牛の脂があと引く美味しさです。

1,680円(税込1,848)



あげたて 揚げ物

一伍屋
おすすめ

手作りタルタルソース添え
絶品! さつくりあじフライ

衣がさつくり、身はふっくらしっとり。食べたらやみつき間違いないの、美味しさが詰まった肉厚ジューシーあじフライです。

半身1切 280円(税込308)
半身2切 480円(税込528)

松浦産アジ使用



大根の唐揚げ

意外な美味しさ。
外カリっ、中ジューっ
と味が染み込んだ箸が
進む逸品です。

399円(税込438)



さと芋の唐揚げ

さと芋の新定番。
カリカリねつとりの
食感、一度食べた
らハマること間違い
なし!

399円(税込438)



推
rec

オニポテセット

淡路島玉ねぎの「おつ玉葱リング」とフ
ライドポテトのよくばりセット。

699円(税込768)



おつ玉葱!!
オニオンリング

サクッとひと口かみし
めると、トロっとなろ
けて甘みが広がります。

499円(税込548)



王道の鶏の唐揚げ

外サクサク、中はふわつとジューシーな絶品か
らあげ。自家製レモンだれを絡めると、更に美味
しさが引き立ちます。

680円(税込748)



ポテトフライ

揚げたての香りが食欲
をそそる! カリカリ食
感とほどよい塩気に手
が止まりません。

480円(税込528)

温かいだし料理

だしが酒のあてになる。

出汁へのこだわり

職人のこだわりが詰まった自慢の料理の数々は、出汁を丁寧にすることから始まります。化学調味料に頼らず、素材と向き合う本物の味、心と体に優しい料理を目指しています。

推
rec

鯛の酒蒸し

丁寧に酒蒸しに仕上げ、繊細な味を引き出しました。ふつくとした身と染み渡るだしの旨味が調和します。

799円(税込878)



揚げ出しもち (4個)

出汁が絡んだ香ばしい衣と、とろっとお餅が絶妙です。

450円(税込495)



和牛肉吸い あおきの出汁で

香り豊かなあおき出汁が、和牛の旨みをやさしく引き立てる贅沢な一皿です。

1,199円
(税込1,318)

さと芋の揚げ出し

さと芋のホクホク感に出汁がしみしみ。衣のサクサクで箸が進みます。

450円(税込495)

味しみ大根の揚げ出し

芯まで味が染みた大根を揚げ出しに。味わい深い一品。

450円(税込495)

おつ玉葱うどん

オニオンリングが意外なほどうどんと好相性。ひと口めのさくさくと、出汁が染み込んだじゅわ〜な食感を楽しんで。

799円(税込878)

だし巻

たっぷり卵と出汁を使っただし巻きは、注文を受けてから一つひとつ丁寧に手巻きしています。ふんわり優しい味と口当たりの、熟練の技が光る一品です。

ふんわかだし巻き

480円(税込528)

チーズだし巻き

550円(税込605)



一
伍
屋
名
物



明太だし巻き

明太子ときゅうりをふんわり玉子で包んだ、当店でしか食べられないだし巻き。やさしい出汁と玉子の味わい、明太子のピリツとしたパンチが絶妙。一度食べた忘れられない、贅沢だし巻きです。

999円(税込1,098)

握り寿司



和牛炙り肉寿司

上質で柔らかなお肉をさっと炙って、旨味を最大限に引き出しました。口の中であげます。

5貫 1,980円(税込2,178)



「赤シヤリ」
にっつて

酒粕から醸造される赤酢を使った「赤シヤリ」は、江戸前寿司の伝統的なシヤリ。赤酢は米を醸造させた白酢よりも香りが強くまろやかな酸味が特徴。酒粕に含まれる栄養素によって酢褐色に変化しており、シヤリに薄く赤い色がつくのが特徴です。

カンパチ一貫 299円(税込328)
たい一貫 299円(税込328)
サーモン一貫 499円(税込548)

寿司単品

お好みの鮮魚ネタを
お好きなだけ。



899円(税込988)

おまかせ寿司三種盛り

産地から直送した新鮮な魚を使った寿司。その日の仕入れによりネタが変わるため、詳しくはスタッフにお尋ねください。

馬握り一貫

柔らかく適度に脂がのった馬刺しが、シヤリと一体となったたまらない美味しさです。

499円(税込548)



新
new

きのこの後に食べる
旨みたっぷり焼きうどん

「きのこだよ全員集合」を頼んだ方に超オススメ!
きのこことバターの旨みをたっぷり含んだ焼きうどん
です。

300円(税込330)



きのこだよ! 全員集合
800円(税込880)

美味しい食べ方

1 うどんセットが
届いたら



2 きのこの鍋にバター
とんにく投入



3 バターが溶けたら
うどんを入れる



4 うどん出汁を回し
入れ全体に絡める



5 ネギとかつお節を
まぶして完成



最後のメまで手を抜かない。
一伍屋おすすめのうどんと飯。



おつ玉葱うどん

淡路島産玉ねぎを使ったオ
ニオンリングは、意外なほ
どうどんと好相性。さくさ
くじゅわな食感を楽しん
で。

799円(税込878)



肉肉うどん

牛のしぐれ煮をのせた肉う
どん。じっくり煮込んだ牛
肉の旨みが出汁に染み渡る
贅沢うどんです。

699円(税込768)



推
rec

無限! 悪魔的TKG

明太子玉子かけごはん。
無限に食べられます!

499円(税込548)



TKG

幸せ玉子かけご飯。も
う少し食べたい時に。
380円(税込418)

おにぎり

塩 ... 230円(税込253)
おかか ... 250円(税込275)
明太子 ... 300円(税込330)

白飯

大 ... 380円(税込418)
中 ... 350円(税込385)
小 ... 280円(税込308)

甘味

lovely sweets

食後の楽しみ、
至福のデザート。

／ 一伍屋のスイーツといえばコレ ／

ゆうちゃんのみ・もち／

ファン多数！揚げ餅とバニラアイスの黒蜜きなこがけ。
あつあつの揚げ餅と冷たいアイスがとろ／り／
あったか×ひんやりが至福のデザートです。

550円(税込605)



小さなたい焼き君

可愛いサイズのたい焼きに、バニラアイスを添えて。ほどよい甘さの餡と冷たいアイスのコクが食後のひとときにぴったり。

480円(税込528)



揚げ餅きな粉

香ばしく揚げた餅に、香り高いきな粉をたっぷり。ほんのり塩味がきな粉のやさしい甘さを引き立てます。

299円
(税込328)



バニラアイス

280円
(税込308)

バニラアイスの 黒蜜きな粉がけ

330円
(税込363)



お店の味をご自宅で。

中川餃子の塩きょうざ

当店で使用している餃子はすべて、中川餃子製作所の「塩きょうざ」です。ネットショップもございませので、原材料にこだわって復刻させた幻の味を、ぜひご自宅でもお楽しみください。



自家製調味料のご紹介



女将のすばい
レモンだれ

酸味はあるのにまろやか。餃子にはもちろん、オリブオイルと混ぜてドレッシングにしたり、マヨネーズでディップソースにしたり、使い方が自由自在！

※店頭でもご購入いただけます。



レモン胡椒

鮮烈な辛味の中にレモンの爽やかさが香る辛味調味料。アクセントが欲しいときにピッタリ。クセのない味なので、何のお料理でも相性良しです。

も！メ！
に答へ
る購入
者さま
へ
ご
お
購
入
の
ご
お
礼
と
し
て
ご
送
り
ま
す



バスデーパーレット承ります

大切な方の大切な日を当店でお祝いしませんか？詳しくはスタッフまでお尋ねください。