



旅風居酒屋

一伍屋

谷泉店



## GRAND MENU

豊かな自然に恵まれた九州。獲れたての魚介や野菜、馬刺しなど新鮮な食材をふんだんに使用した料理と共に、団らんのひと時をお楽しみください。



# 蕨焼き

一伍屋  
名物



地鶏の蕨焼き 980円税込

蕨焼きのスモーキーな香りとともに、噛むほどに旨みがあふれます。

写真は2人前です

蕨焼きのちから  
1m以上の炎が上がる蕨焼きは、高火力で一気に焼き上げることによって旨みを閉じ込める、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。最高の香りと味をお愉しみください。注文を受けてから焼き上げるため、少々お時間を頂きます。



蕨焼きポテサラ 680円税込

リピーター続出の、絶対に食べてほしい抜群に旨いポテトサラダ。



カツオの蕨焼き 1,080円税込

蕨焼きといえば鰹! 燻した香りと味わいが食欲をそそります。

写真は2人前です



馬肉 馬ヒモの蕨焼き 1,480円税込

馬の中落ちカルビの部分。あっさりだけど濃厚な味わいに蕨焼きの香ばしさがプラス。食べ応え抜群です。

馬肉はヘルシー  
健康志向の方に  
もおすすめの馬  
肉。低脂肪低カ  
ロリー高たんぱ  
く質の優秀食  
材です。



外はパリッ、  
中はふっくら

# 炭焼き

一伍屋  
おすすめ

## 迫力! 大海老の一本炭焼き

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

(1本) 800円税込

## 雲仙ハムの炭焼き

長崎島原半島の豚肉を主原料としたポロニアソーセージ。とにかく美味しい、外せない一品。

780円税込

## ふわっふわ♥豆藤の厚揚げの炭焼き

表面を均一に焼き上げることで、外はパリッと中はふわふわの食感に。ぜひ食べてほしい!

480円税込



## 豚串の炭焼き

一伍屋の定番メニューだった「豚串大王」を炭焼きにしました。食べ応え抜群です。

(1個) 350円税込



## 本日のお魚

じっくり火を通すことで、本来の魚の旨みを保ったまま、しっとりほろほろに焼き上がります。仕入れによりお魚の種類とお値段が変わるため、詳しくはスタッフまでお尋ねください。

お値段はスタッフまで



# 酒の肴

乾杯のお供に  
欠かせない。



一伍屋  
名物

旨みが凝縮された自家製肝醬油で頂く、イチオシの一品

## 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醬油。肝の旨味が溶け込んだ濃厚な味が特徴。当店こだわりの調味料です。

## きも 肝キュー 500円税込

さっぱり胡瓜と濃厚肝醬油の相性抜群！  
おかわりしたくなる美味さです。



## 即席一品

### まずは枝豆 450円税込

つつい手のがびる定番おつまみ。

### たたききゅうり 450円税込

ポリポリ歯ごたえがやみつきになる。

### チャンジャ 620円税込

韓国発祥の塩辛。風味豊かで噛みしめるごとにうまみが広がります。

### 冷ややっこ 450円税込

名店「豆藤」の豆腐を使用。

### ひょうたん 550円税込

ひょうたんの漬物。身が詰まったしゃきしゃき食感がクセになります。



## おきゅうと 480円税込

## 「おきゅうと」とは？

ところてんに似た海藻のエゴノリを干して煮溶かし小判型に固めたもの。海に面した福岡ならではの郷土料理。かつては毎朝「おきゅうと売り」が売り歩いていたほど、朝食に欠かせない一品だったそう。

## 福岡 来たら 食べなん かつば

## 博多の味、伝統の味

言わずと知れた福岡名物。スケトウダラの卵巣を塩漬け熟成、塩抜き後に唐辛子や砂糖・醬油などの調味液に漬け込んで発酵させたもの。おつまみにもご飯のお供にも合う万能食品です。



## 辛子明太子 680円税込



新鮮野菜

# サラダ



**「有明の恵み」**  
有明海苔の中でも、味も品質も最高級の海苔。風味豊かな香りとはほのかな甘みを伴って、口の中でとろけます。本物の海苔の美味しさを体験してください。

## のり海苔ノリサラダ 880円税込

有明海苔「有明の恵み」を使用した香り豊かなサラダ。ほのかな甘みを感じるとろける海苔の美味しさが詰まっています。

**本日のカルパッチョ**  
新鮮なお刺身を一伍屋風カルパッチョに仕立てました。お魚の種類は仕入れにより変わるため、スタッフまでお尋ねください。  
**980円税込**



## 絶品！藁焼きポテサラ

リピーター続出の、絶対に食べてほしい拔群に旨いポテトサラダ。

680円税込



## レモンチーズサラダ

華削りチーズと自家製レモンだれでさっぱりと。レモンの風味豊かな自慢のサラダです。

880円税込



# 刺身

な九  
海州の  
恵の豊  
みか



お刺身盛り合わせ 1,380円税込

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。

写真は一例です



りゅうきゅう 680円税込

刺身とはひと味違う趣のトロリとした食感、ほどよく染み込んだ醤油の味わいと旨みが広がる、大分の郷土料理です。

## 「りゅうきゅう」とは？

大分県の代表的な郷土料理。新鮮な魚を、醤油、酒、みりん、ごま、生姜などで作るタレに漬け込んだもの。元々は漁師たちが獲れた魚を保存するために作っていた料理。名前の由来は、この調理法が“琉球”の漁師から伝わったためとも、ゴマを和える調理法“利休和え”から名づけられたとも言われています。



写真は一例です

## 本日のカルパッチョ

新鮮なお刺身を一伍屋風カルパッチョに仕立てました。お魚の種類は仕入れにより変わるため、スタッフまでお尋ねください。

980円税込



## りゅうきゅう茶漬け

こってり“りゅうきゅう”を熱々のご飯の上にお茶漬けに。いくらでも食べられます。

650円税込



一伍屋  
おすすめ



写真は2人前です

## 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。

2,280円税込

# 馬刺し



本当に旨い新鮮な馬肉をぜひご堪能あれ

熊本から直送した  
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  
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  
ているので、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。

**健康食材として注目**  
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。



## 桜ユッケ

1,290円税込

赤身のネギトロのとろける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。



## 厳選馬赤身刺し

1,800円税込

厳選した赤身をご提供。柔らかな肉質と濃厚な旨みが溢れます。



# 塩ぎょうざ

自家製ぎょうざ

タネから手作り



あっさりなのにあと引く美味さ



エクストラ  
コールドビール  
600円税込

あつあつ餃子には  
冷たいビールでしょ!



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作った自慢の餃子です。

焼  
ぎ

10個 780円税込  
5個 390円税込  
20個 1,580円税込  
円盤餃子





一度は食べてほしい！一伍屋の自慢のひとつ



## 名物豚角大王 (1個) 530円税込

3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、自慢の柔らか角煮です。

# 一伍屋の 名物

一伍屋のこだわり  
当店の職人のこだわりが詰まった、自慢の料理の数々。創業当時から続く、素材を最大限に活かしたメニューをぜひお楽しみください。



## きのこだよ！全員集合！ 8:00円税別

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  
の芳醇な香りと、ぎゅっと詰まった旨みをお楽しみください。



## 豚串の炭焼き (1個) 350円税別

一伍屋の定番メニューだった「豚串大王」を炭焼きにしました。食べ応え抜群です。



## オルト久山の玉ねぎのステーキ 650円税別

とろける甘さ！オルト久山の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。(ご提供まで少々お時間を頂きます。)



ふん  
わか

# だし巻き



だし巻き

480円税込

ふんわり優しい味と出汁の香りにほっとする、  
基本のだし巻き。(※大きいサイズも承ります)

チーズだし巻き 550円税込

とろ〜りチーズが溢れ出す！卵の甘みとチーズ  
の塩気がたまりません。(※大きいサイズも承ります)



写真は3-4人前です

明太だし巻き

800円税込

明太子をだし巻きで包んだ今泉店の新しい名物。やさしい  
だし巻きの味わいと、明太子のピリッとしたパンチが  
絶妙。一度食べたら忘れられない味の贅沢だし巻きです。

(※大きいサイズも承ります)



だし巻きへのこだわり  
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。

一伍屋  
名物



玄界灘の海で獲れた新鮮なアジを  
サクッとフライにしました。

# 揚げ物

あつあつ

一伍屋  
おすすめ

こだわりの素材を  
揚げたてでいただく。



さっくり  
あじフライ (半身3切) 500円税込

外はサクッ身はふっくら中はしっとり、美味しさが詰まった肉厚ジューシーなアジフライです。

きのこの天ぷら 880円税込

じゅわっと旨み広がる。

揚げ出し豆腐 (2個) 480円税込

さっくり衣としっとり豆腐。

揚げ出しもち (4個) 480円税込

柔らかお餅と出汁の相性◎

フライドポテト 450円税込

カリカリ食感とほどよい塩気がクセになる。



一伍屋の鶏のからあげ (5個) 680円税込

外サクサク、中はふわっとジューシーな絶品からあげです。





## 炙り肉寿司 (5貫) 1,980円税込

上質で柔らかなお肉をさっと炙って、旨みを最大限に引き出しました。口の中でとろけます。

最後のメまで手を抜かない。  
一伍屋おすすすめのご飯もの。



## 本日のこぼれ寿司

いろいろなお魚をたっぷりのせた、ひと口寿司。おいしさが広がります。お魚の種類は仕入れにより変わります。 **650円税込**



青さの味噌汁 380円税込

お茶漬け  
明太子 500円税込  
有明のり 450円税込

おにぎり  
塩 230円税込  
おかか 250円税込  
明太子 300円税込

白飯 250円税込

白飯(大) 350円税込



## りゅうきゅう茶漬け

こってり“りゅうきゅう”を熱々のご飯の上に乗せてお茶漬けに。体に沁みわたります。 **650円税込**



## とっておきのTKG

幸せ卵かけごはん。もう少し食べたい時にぴったり。お子様にもおすすめ。 **290円税込**



— 伍屋のスイーツといえばコレ —



ゆうちゃんのき・もち〜 550円税込

揚げ餅とバニラアイスの黒蜜きなこがけ。リピーター多数のあったかひんやりデザート。

# 甘味

lovely sweets

食後の楽しみ、  
至福のデザート。

バニラアイス 280円税込

デザートにはもちろん、お口直しにもおすすめ。

小さなたい焼き君 480円税込

たい焼きのバニラアイス添え。

バニラアイスの  
黒蜜きなこがけ 330円税込

バニラアイスに黒蜜ときなこをトッピング。

ぎょうざと  
レモンだれ  
のご購入は



中川餃子製作所  
オンラインストア



◀ 店頭でもご購入いただけます。

万能調味料のレモンだれ  
「女将のすっぱ〜いレモンだれ」は酸味はあるのにまろやか。餃子にはもちろん、オリー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、使い方自由自在！



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

## お店の味を、ご自宅で。

### 中川餃子の塩ぎょうざ