

蕨焼

一伍屋
名物



カツオの蕨焼 1,200円(税込1,320円)

蕨焼といえば鰹! いぶした香りと味わいが食欲をそそります。

1m以上の炎が上がる蕨焼は、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楽しみください。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。

蕨焼のちから



蕨焼ポテサラ 700円(税込770円)

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。



地鶏の蕨焼 1,080円(税込1,188円)

蕨焼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。



馬肉

馬ヒモの蕨焼

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の香ばしさがプラス。食べ応え抜群です。

1,480円(税込1,628円)



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。

馬肉はヘルシー

外はパリッ、
中はふっくら

炭焼き

一伍屋
おすすめ

ド迫力! 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880円)

雲仙ハムの炭焼き

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

800円 (税込880円)

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528円)



写真は2人前です

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385円)



本日のお魚炭焼き

じっくり火を通すことで、本来の魚の旨みを保ったまま、しっとりホロホロに焼き上がります。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。



旨みが凝縮された自家製肝醬油で頂く、イチオシの一品



きも 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 530円(税込583円)

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 440円(税込484円)

つつい手のがのびる定番おつまみ。

たたききゅうり 450円(税込495円)

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682円)

韓国発祥の塩辛。風味豊かで噛みしめるとにうまみが広がります。

冷ややっこ 450円(税込495円)

名店「豆藤」の豆富を使用。

ひょうたん 550円(税込605円)

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528円)

「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。



来たら
こっば **食**べなん

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748円)

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968円)

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1,078円)



絶品！薬焼きポテサラ

絶対に食べてほしい抜群に美味しいポテトサラダ。燻した半熟の煮卵を添えました。

700円(税込770円)



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968円)

刺身

な九州
海の豊
かみか



お刺身盛り合わせ 1,530円 (税込1,683円)

産地直送の新鮮な魚を使用。脂ののったぶりぶりの鮮魚です。

写真は一例です



りゅうきゅう 700円 (税込770円)

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



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のせてお茶漬けに。いくらでも食べられます。

650円 (税込715円)

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1,078円)

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円)

馬刺し

本当に旨い新鮮な馬肉をぜひご堪能あれ

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。

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、安全性の高い食品といえます。安心して召



桜ユッケ 1,290円 (税込1,419円)

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 1,980円 (税込2,178円)

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



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！

600円
(税込660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作った自慢の餃子です。

焼

10個 900円
(税込990円)

5個 450円
(税込495円)

き

20個 1,800円
円盤餃子 (税込1,980円)



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。

一度は食べてほしい！一伍屋の自慢のひと品



写真は2人前です

名物 豚角大王 1個 580円(税込638円)

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



きのこだよ！全員集合！ 8:00円(税込880円)

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。



写真は2人前です

豚串の炭焼き 1個 350円(税込385円)

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(税込715円)

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



写真は大きいサイズです

だし巻き

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)

480円(税込528円)

チーズだし巻き

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)

550円(税込605円)



写真は3-4人前です

明太だし巻き 800円(税込880円)

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)



たつ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。

だし巻きへのこだわり



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。

一伍屋
おすすめ

揚げ物

あつあつ

こだわりの素材を
揚げたてでいただく。



さっくり 絶品あじフライ

衣がさっくり、身はふっくらしっとり。食べたらやみつき間違いなしの、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3切 580円 (税込638円)

きのこの天ぷら 880円 (税込968円)

じゅわっと旨み広がる。

揚げ出し豆腐 2個 480円 (税込528円)

さっくり衣としっとり豆腐。

揚げ出しもち 4個 480円 (税込528円)

柔らかお餅と出汁の相性◎

フライドポテト 480円 (税込528円)

カリカリ食感とほどよい塩気がクセになる。



一伍屋の鶏の唐揚げ

外サクサク、中はふわっとジューシーな唐揚げ。当店自家製のレモンだれをつけて食べると、更に美味しさが引き立ちます。

5個 680円 (税込748円)



最後のメまで手を抜かない。
一伍屋おすすめのご飯もの。



炙り肉寿司 5貫 1,980円 (税込2,178円)

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。

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。

680円 (税込748円)



青さの味噌汁 400円 (税込440円)

お茶漬け 明太子 500円 (税込550円)
有明のり 450円 (税込495円)

おにぎり 塩 230円 (税込253円)
おかか 250円 (税込275円)
明太子 300円 (税込330円)

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



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715円)



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。

380円 (税込418円)

／一伍屋のスイーツといえばコレ／

甘味

lovely sweets

食後の楽しみ、
至福のデザート。

ゆうちゃんのき・もち〜 550円 (税込605円)

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。

バニラアイス 280円 (税込308円)

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528円)

たい焼きのバニラアイス添え。

バニラアイスの 黒蜜きな粉がけ 330円 (税込363円)

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



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！

◀店頭でもご購入いただけます。



中川餃子の塩ぎょうざ
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、ぜひご自宅でもお楽しみください。

お店の味をご自宅で。