

# 串焼き

一皿  
2本  
KUSHI  
YAKI



## やきとり

### ・鶏もも串

焼鳥の定番だけど一番人気😊  
やわらかいモモ肉を使用しました

会員価格 **¥190** 定価 **¥280**



### ・鶏かわ串

首の皮だから味わいがある

会員価格 **¥190** 定価 **¥280**



### ・すなぎも串

コリッと旨みが弾けます

会員価格 **¥190** 定価 **¥280**



### ・ぼんちり串

鶏のお尻のお肉プリプリです

会員価格 **¥190** 定価 **¥280**



### ・鶏せせり串

首のお肉です  
プリプリの歯ごたえ

会員価格 **¥230** 定価 **¥330**



### ・鶏レバー串

鉄分豊富！人気の串焼きです

会員価格 **¥190** 定価 **¥280**



### ・ヤゲンナンコツ串

コリコリの食感が人気！

会員価格 **¥280** 定価 **¥380**



### ・つくね串

ノーマルも美味ですが、  
トッピングもおすすめて

会員価格 **¥190** 定価 **¥280**



## つくねトッピング



梅



わさび



チーズ

各**¥30**

## 盛合せ

### ・やきとり5本盛合せ

もも、ぼんちり、すなぎも、  
かわ、つくね 各1本ずつ

会員価格 **¥480** 定価 **¥680**

### ・やきとり8本盛合せ

やきとり5本盛りにレバー・せせり・  
ヤゲンナンコツが加わった8本セット

会員価格 **¥830** 定価 **¥1200**

## やきとん

### ・豚タン串

タンはやっぱり塩焼きでね

会員価格 **¥230** 定価 **¥330**

### ・豚バラ串

脂がうまい 豚のカルビ

会員価格 **¥230** 定価 **¥330**

### ・豚ハラミ串

噛むほどに旨み広がる

会員価格 **¥230** 定価 **¥330**

### ・豚カシラ串

やきとんには欠かせない！

会員価格 **¥230** 定価 **¥330**

### ・豚シロ串

豚の小腸。タレ焼きがおすすめ

会員価格 **¥190** 定価 **¥280**

## 牛串

### ・牛リブローズ串

やわらかくて美味しい、  
希少部位

会員価格 **¥400** 定価 **¥600**



一休  
博多牛もつ鍋

みそ味

# 隠れ名物

まだ食べた事がない人は必見！  
一休の人気沸騰商品

鍋のメ

うどん or 雑炊セット **各¥240**  
鍋スープ **¥150** 生卵 **¥80**

国産の牛モツを使用  
東京で一番おいしいもつ鍋！

会員価格 **¥780** 定価 **¥980**

牛リブ  
ヒトクちステーキ

希少部位！この価格で  
提供できるのは一休だけ◎

会員価格 **¥640** 定価 **¥980**

鶏もも  
オーブン焼き

うまい！の一言  
リピメニュー決定！

会員価格 **¥380** 定価 **¥530**

お刺身

極

炙りしめさば

炙りたての芳ばい香りがたまらん!!

会員価格 **¥580** 定価 **¥990**

鯖2種が  
合わさった

山盛 まぐとろ

まぐろとねぎとろを合わせた  
極み盛 その名も「まぐ・とろ」

会員価格 **¥580** 定価 **¥990**

まぐろぶつ切り

老若男女、問わず人気のお刺身

会員価格 **¥480** 定価 **¥630**

# SALAD



## シーザーサラダ

とろ〜り卵が野菜に絡まる  
濃厚サラダ

¥280 定価 ¥480



## ベーコンポテトサラダ

無性に食べたくなる  
定番サラダ

¥230 定価 ¥430



## 韓国風チョレギサラダ

韓国のりの風味香る  
さっぱりサラダ

選べるドレッシング

塩 or 醤油

¥280 定価 ¥430



## 和風ねぎ豆腐サラダ

和の素材がつまった  
人気のサラダ

選べるドレッシング

ゴマ or 醤油

¥280 定価 ¥430



## 明太マヨ大根サラダ

1人一皿はペロリ!  
体にもお財布にもヘルシー!!

¥140 定価 ¥480

## トロける ねぎとろ

ごはんのおかずにもつまみにもなる!

¥430 定価 ¥580



## サーモン刺身

女性に人気のお刺身

¥380 定価 ¥580

## 赤身馬刺し

さっぱり赤身の馬刺し! 低カロリー

¥430 定価 ¥680





## たまご焼き

さっぱりおろし醤油で召し上がれ

会員価格 **¥280** 定価 **¥430**



## 一休煮込み

創業以来、一休を支えてきた商品です!

創業以来  
変わらぬ味

会員価格 **¥280** 定価 **¥480**



## 自家製味付け煮卵

食べたくなった時が食べ頃です

会員価格 **¥180** 定価 **¥330**



## やわらか鶏ユッケ

とろ〜り卵が絡まる柔らか〜い鶏肉が美味

会員価格 **¥180** 定価 **¥380**



## きゅうりキムチ

オリジナルのきゅうりキムチです

会員価格 **¥180** 定価 **¥330**



## おしんこ

人気の3種を盛り込みました

会員価格 **¥180** 定価 **¥330**



## 冷奴

シンプルなのに飽きない  
定番のおつまみ

会員価格 **¥140** 定価 **¥190**

## 一休よだれ鶏

特製の旨辛ソースがクセになる！  
その辛さにヨダレ注意!!

会員価格 **¥280** 定価 **¥480**

## 白菜キムチ

シンプルにおいしい！  
無性に食べたくなるのがコレ！

会員価格 **¥180** 定価 **¥280**

## クリームチーズの醤油麹漬け

ひと口食べたらもう虜です♡

会員価格 **¥280** 定価 **¥430**

## クリームチーズチャンジャ

復活!!クリームチーズとの相性バツグンです!

会員価格 **¥230** 定価 **¥380**

## アボカドサーモンバゲット

～ジェノバ風～

ワインやハイボールのお供に最高です

会員価格 **¥480** 定価 **¥680**

## ネギトロなめろう

人気のネギトロをなめろう仕立てでどうぞ!

会員価格 **¥230** 定価 **¥430**

## 合鴨スモークジェノバ仕立て

燻製の香りとバジルがベストマッチ

会員価格 **¥170** 定価 **¥580**

## たこわさび

人気の一品 ツンとした辛みが絶妙

会員価格 **¥230** 定価 **¥380**

# TORIBAKO

一休に来たら  
まずコレ!!

ジューシー特製とりの唐揚げ  
伝説の手羽先(辛口)  
ポテトフライ

と**り**箱

得

会員  
価格

¥780

定価

¥980



砂肝おろしポン酢

コリコリの砂肝をおろしポン酢で

会員  
価格

¥280

定価

¥480



各9ピース

辛口

黒胡椒風スパイス

¥580

定価 ¥780

山椒

ツウ好みの香り高い味

¥580

定価 ¥780

甘口

シンプルな醤油味

¥580

定価 ¥780

3種セット

辛口/山椒/甘口が各3ピースずつ

¥580

定価 ¥780

いろいろ楽しみたいアナタは

写真はイメージです



ジューシーでボリュームな  
一休特製唐揚げ  
トッピングもおすすめてす!

5個

会員  
価格

¥480

定価

¥680

追いか

1個

¥100

トッピング +¥100

ねぎ塩

明太マヨ

みんな  
大好き!

通なトッピング

明太マヨ

+¥100

揚げもの  
Fried food

ポテトフライ

¥280

定価 ¥380

お好みの味を  
チョイス!!

ケチャップ

バター醤油

明太マヨ

+¥100

※ 追いか はとり唐揚げ (5個) に追加してご注文頂けます (単品での注文はできません)



甘みたっぷりの  
甘エビです

会員価格 **¥230** 定価 **¥380**

## 甘エビ唐揚げ



人気の居酒屋定番  
メニュー! コリコリ  
がクセになる!

会員価格 **¥280** 定価 **¥480**

## 鶏なんこつ唐揚げ



カリッと とろっと  
王道の味!!

会員価格 **¥280** 定価 **¥430**

## 揚げたこ焼き



## もちもちポテト

もちもち食感がたまらない

会員価格 **¥280** 定価 **¥480**



## かりかりチヂミ

ジューツと揚げて、  
カリッとしたチヂミも絶品!

会員価格 **¥280** 定価 **¥530**



## クリーム チーズ天ぷら

ビールによく合う♥  
チーズのおつまみ代表

会員価格 **¥280** 定価 **¥480**



## 揚げ出し豆腐

あつあつ揚げ豆腐に自慢の出汁

会員価格 **¥180** 定価 **¥380**



## げそ天ぷら

お腹いっぱいでもつつい箸が  
すすんじゃう

会員価格 **¥330** 定価 **¥480**



## 昔ながらのハムカツ

ビール片手にコレ!!

会員価格 **¥110** 定価 **¥380**



## さつま揚げ

ふんわり美味しい一休のさつま揚げ

会員価格 **¥230** 定価 **¥430**



# GO HAN

お腹が満たされる  
一休人気のメニュー

## トッピング

オススメ

|       |      |
|-------|------|
| 唐揚げ2個 | ¥200 |
| チーズ   | ¥100 |
| 温玉    | ¥80  |
| 生卵    | ¥80  |

## 一休特製カレー

まかないから生まれた一休オリジナルの  
スパイシーカレー!

会員価格 **¥330** 定価 **¥580**



## 一休モダン焼き

会員価格 **¥380** 定価 **¥630**

オムソバを  
イメージしました



## ねぎとろ巻

会員価格 **¥280** 定価 **¥480**

小腹が空いたらコレ



## 石焼き ガーリックチャーハン

会員価格 **¥330** 定価 **¥580**

ガーリックチップが  
アクセント!



## 特製油うどん

会員価格 **¥280** 定価 **¥480**

ツルツといけちゃう!!  
思わずおかわり♪

## トッピング

|      |      |
|------|------|
| はまぐり | ¥200 |
| 温泉玉子 | ¥80  |
| 揚げ玉  | ¥60  |



## メの貝出汁うどん

会員価格 **¥180** 定価 **¥380**

シンプルも良し!  
トッピングも良し!  
貝の出汁が浸みわたる

## トッピング

|       |      |
|-------|------|
| はまぐり  | ¥200 |
| あおさのり | ¥100 |
| 生卵    | ¥80  |



お茶漬け「梅干し」  
お茶漬けといえは!王道の梅干し!

会員価格 **¥230** 定価 **¥430**



お茶漬け「焼きサーモン」  
サーモンを焼いてほぐしました

会員価格 **¥230** 定価 **¥430**



お茶漬け「明太子」  
出汁と絡みあう明太子が絶妙!

会員価格 **¥230** 定価 **¥430**

# TORIBAKO

一休に来たら  
まずコレ!!

ジューシー特製とりの唐揚げ  
伝説の手羽先(辛口)  
ポテトフライ

と**り**箱

得

会員  
価格

¥780

定価

¥980



各9ピース

辛口

黒胡椒風スパイス

¥580

¥780

山椒

ツウ好みの香り高い味

¥580

¥780

甘口

シンプルな醤油味

¥580

¥780

3種セット ¥580

辛口/山椒/甘口が各3ピースずつ

¥780

いろいろ楽しみたいアナタは



ジューシーでボリュームな  
一休特製唐揚げ  
トッピングもおすすです!

5個

会員  
価格

¥480

定価 ¥680

追いか

1個 ¥100

トッピング

+¥100

ねぎ塩

明太マヨ

※ 追いか はとり唐揚げ(5個)に追加してご注文頂けます(単品での注文はできません)

写真はイメージです

# HIGH BALL

— WHISKY —  
ウイスキー

ロック／ストレート  
水割もできます



## ジムビームハイボール

アメリカケンタッキー州で生まれた世界No.1バーボン  
上品なバニラの甘く華やかな香り

会員  
価格

¥190

定価 ¥430

MEGA 2個のサイコロを振って...

## サイコロ チャレンジ

ソロ  
メガジョッキ

¥190

奇数

メガジョッキ

¥750

or

横綱級1リットル

¥900



1リットル

お好きでしょ。

角ハイボール

## 角ハイボール

山崎や白州蒸留所のバーボンの  
樽原酒をバランスよく配合  
厚みのあるコクとドライな後口

会員価格 ¥240 定価 ¥450

メガジョッキ

会員価格 ¥480 定価 ¥890



100年以上愛される  
ハイボールに合う  
スムーズな味わいの  
ブレンドスコッチ

デュワーズハイボール

会員価格 ¥240 定価 ¥480



まろやかさ、  
ドライさの  
バランスがとれた  
上質な味わい

ホワイトホースハイボール

会員価格 ¥240 定価 ¥480



“世界にたったひとつ”  
を「あなた」へ  
一つひとつ手作りの、  
やさしい甘みと  
華やかな香りが特徴

メーカーズマークハイボール

会員価格 ¥290 定価 ¥580

トッピング お好きな  
ハイボールに

|       |
|-------|
| コーラ   |
| ジンジャー |
| ラムネ   |
| レモン   |
| ホワイト  |

|             |
|-------------|
| 5colors     |
| 通常<br>サイズ   |
| 各 ¥60       |
| メガ<br>ジョッキ  |
| 各 ¥120      |
| 横綱級<br>ジョッキ |
| 各 ¥180      |

—お酒は楽しく適量で飲酒は二十歳になってから—

# BEER

瓶ビールとノンアルコールビールは  
別メニューにございます

The  
PREMIUM  
MALT'S  
SUNTORY



家じゃ飲めない  
横綱級  
ジョッキ

会員価格 ¥700 定価 ¥1400

# 神泡

サントリー  
ザ・プレミアム・モルツ生  
〈中ジョッキ〉

会員価格 ¥190 定価 ¥480



# S O U R

こだわり酒場の  
レモンサワー

会員  
価格

¥190 ¥400

メガジョッキ

会員  
価格

¥380 ¥760

濃い  
目の

こだわり酒場の  
Wレモンサワー

会員  
価格

¥340 ¥680

メガジョッキ

会員  
価格

¥580 ¥1160



1すっぱ

+¥30

最大19すっぱまで出来ます

## サワー

糖類  
ゼロ

ドライ

DRYサワー

梅干しサワー

生グレサワー

生レモンサワー

DRYサワーとは？

スッキリ、辛口な  
DRYサワー!!  
確かな飲み応えと  
爽快感!!  
糖類0だから体にも優しい!!

SUNTORY  
ドライサワー  
DRY

各 会員価格 ¥230 定価 ¥460

レモンサワー

コーラサワー

ラムネサワー

ジンジャーエールサワー

ホワイトサワー

各 会員価格 ¥200 定価 ¥400

チューハイ

会員価格 ¥180 定価 ¥360

## ご当地サワー

※炭酸が苦手な方は、  
「炭酸なし」と  
ご注文ください

青森県産 蜜りんごサワー

山梨県産 白桃サワー

山梨県産 巨峰サワー

宮崎県産 マンゴーサワー

石垣島産 パインサワー



各 会員価格 ¥230 定価 ¥460

## お茶ハイ

宇治抹茶ハイ

ウーロンハイ

緑茶ハイ

さんぴん茶ハイ

各 会員価格 ¥200 定価 ¥400



サワーの濃い目 **ストロング** +¥60

※こだわり酒場のレモンサワーを除く全てのサワーが対象です

# Cocktail

— カクテル —

SUNTORY GIN



すい  
翠ジンソーダ

会員価格 **¥280** 定価 **¥560**

— クラフトジン —

日本人に親しみのある柚子・  
緑茶・生姜のお酒を中心に  
つくられたジャパニーズジン

トッピング

- ・梅干し **¥60**
- ・レモン **¥60**

GORDON'S

ジントニック

会員価格 **¥230** 定価 **¥460**

ジンバック

会員価格 **¥230** 定価 **¥460**

— ジン —

ボタニカルの香る弾ける王道！  
歴史を誇るロンドンドライジン

SMIRNOFF

モスコミュール

会員価格 **¥230** 定価 **¥460**

スクリュ  
ドライバー

会員価格 **¥230** 定価 **¥460**

— ウオッカ —

正統派プレミアムウオッカ、  
どんなカクテルのおいしさも  
引き立てます



BACARDÍ

モヒート

会員価格 **¥230** 定価 **¥460**

— モヒート —

キューバで生まれた、ミント  
とライムが爽やかなカクテル

レモンモヒート

会員価格 **¥230** 定価 **¥460**

カシスリキュール

- ・カシスソーダ
- ・カシスオレンジ
- ・カシスウーロン



各 会員価格 **¥230** 定価 **¥460**

ピーチリキュール

- ・ピーチソーダ
- ・ファジーネーブル (ピーチ+オレンジ)
- ・レゲエパンチ (ピーチ+ウーロン)



各 会員価格 **¥230** 定価 **¥460**

## 梅酒

(ストレート  
ロック、水割  
ソーダ割)

すっきり梅酒

会員価格 **¥200** 定価 **¥400**

かろやか梅酒

会員価格 **¥200** 定価 **¥400**

男梅の酒

会員価格 **¥250** 定価 **¥500**



## MILK酒

オススメ  
トッピング

珈琲ミルク酒

ブラックタピオカ  
**+¥100**

宇治抹茶ミルク酒

チョコミルク酒

各 会員価格 **¥230** 定価 **¥460**

# 焼酎 SHO-CHU-

グラスはロック/水割/お湯割/ソーダ割

※お茶割は別途60円いただいております

## ボトルのお供

デカンタ  
炭酸 **¥100**

水 氷 お湯 は **無料**

割りもの  
**各¥300**

・烏龍茶  
・緑茶  
・さんぴん茶

生レモン  
**各¥120**

・八つ切り  
・スライス  
・ハーブカット

※ご注文時（ボトル）セット料金としてお一人様200円いただきます

## 本格 麦 焼酎



はくすい  
**白水**

麦20度

名水百選 白川水源のまろやかな水を使用

グラス **¥230** 定価 ¥460

ボトル **¥1800** 定価 ¥3000



ささいなた

麦25度

“きれいな旨味”がコンセプト

グラス **¥280** 定価 ¥560

ボトル **¥2300** 定価 ¥3800

## 本格 芋 焼酎



くろきりしま  
**黒霧島**

芋20度

トロツとキリツと

グラス **¥230** 定価 ¥460

ボトル **¥1800** 定価 ¥3000



おおすみ  
**大隅**

芋25度

芋本来の香りが際立つ「厳選蒸溜」

グラス **¥280** 定価 ¥560

ボトル **¥1900** 定価 ¥3800

**ボトル  
大特価**

# 日本酒 JAPANESE SAKE

厳選  
月替り日本酒は  
別メニューに  
あります

おき まさ むね たん れい から くち  
**沖正宗 淡麗辛口**

爽快感が味わえる淡麗辛口

グラス **¥250** 定価 ¥350

徳利 **¥400** 定価 ¥500

大徳利 **¥600** 定価 ¥800

山形  
日本酒度  
+3.5



しょうちくばい やま だ にしき  
**松竹梅 山田錦**

特別純米 辛口  
すっきりとキレのある味

京都  
日本酒度  
+3.0



く ず りゅう  
**九頭龍**

五百万石使用のまさに  
芸術品の辛口

福井  
日本酒度  
+3.0



き りんざん ちょうからくち  
**麒麟山 超辛口**

飲み飽きしない  
すっきりとした抜群のキレ味

新潟  
日本酒度  
+12



はっ かい さん  
**八海山**

すっきりとした  
味わいの辛口酒

新潟  
日本酒度  
+5.0

各 グラス **¥300** 定価 ¥400

徳利 **¥550** 定価 ¥700

大徳利 **¥900** 定価 ¥1150

# WINE MENU



## Bistro — ビストロ —

### ビストロ (赤) 【ライト】

まろやかでフルーティーな香り、穏やかなやさしい味わい

### ビストロ (白) 【中口】

柑橘系の爽やかな香り、すっきりとした酸味が特徴

グラス 各 会員価格 **¥200** 定価 ¥400

デカンタ 各 会員価格 **¥1000** 定価 ¥2000

## Perrito — ペリート —

### 赤 カベルネソーヴィニヨン

【チリ/フルボディ】

カシスなど黒い果実を想わせる  
豊かな香りとコクのある味わい

### 白 シャルドネ 【チリ/辛口】

洋梨やレモンを想わせるフルーティーな香り、  
すっきりと切れのよい辛口です

グラス 各 会員価格 **¥250** 定価 ¥500

デカンタ 各 会員価格 **¥1250** 定価 ¥2500

# ソフト ドリンク

※アルコール誤飲防止の為、全てのソフトドリンクに  
赤いストローを挿してご提供いたします

おこさまげんてい

**KID'S  
SERVICE**

ご来店の  
お子さま全員に  
バニラアイスをサービス

## フルーツスカッシュ

★通常はソーダです  
「炭酸なし」もできます

各 会員価格 **¥180** 定価 ¥300

青森 蜜りんごスカッシュ

山梨 巨峰スカッシュ

山梨 白桃スカッシュ

宮崎 マンゴースカッシュ

石垣島 パインスカッシュ



## スタソガード

ウーロン茶

各 会員価格 **¥150** 定価 ¥250

緑茶

さんぴん茶

オレンジジュース

ヨーラ

特製ラムネジュース

ジンジャーエール

ホワイトウォーター





## ご来店のお客様へ

- **席料 350円**  
当店では、お席をご利用になるお客様全員(お子様を含む)に席料として350円を戴いております。
- 当店でのお会計はテーブルチェックとなっております。  
ご協力お願いいたします。
- **会員価格** はグループで全てのお客様が会員の場合となります。
- 混み合った場合はお席が2時間となる場合がございます。
- 当店ではお一人様につき1フード・1ドリンクのご注文を頂いております。

本日も一休でごゆっくりとお過ごしください。