

おしながき

ほっかほか
蒸しもの

ジャンボ

焼売

ジューシーでジャンボ！
食べごたえ満点！

名物



ファン
会員価格

~~150~~ → **1ヶ99**
※2個〜ご注文をお承ります

しっとり
よだれ鶏

ファン
会員価格

~~590~~ **490**



名物

豚と白菜の
せいろ

ファン
会員価格

~~630~~ **490**



名物

豚肉の旨味と白菜の甘みが絶妙に溶け合う！

名物

具沢山
一休蒸し

ファン
会員価格

~~990~~ → **690**

迷ったら
コレ!!

海老やあさりから出る新鮮の出汁と豚肉と野菜の旨みがたっぷり！



名物

ぷりぷり
博多
牛もつ鍋
みそ味

ファン
会員価格

~~2500~~ → **2390**
(2〜3人前)

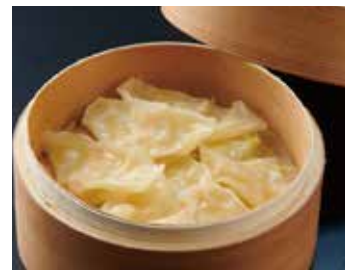
国産の牛もつを使用した本場博多にも負けない、自慢のもつ鍋をぜひご堪能ください
たっぷり野菜と追加の味噌まで旨い一休グループ自慢の名物商品

・鍋のメセット (生卵付き)
【雑炊 or うどん】
からお選びください **390**

・追加 鍋スープ **190**



水晶海老餃子 **390**



ワンタン **390**



あさりの酒蒸し **390**



豚つくねのオリジナル焼売 **390**

ナゲブコロ

一休酒場

鉄板

大好き
お肉が
やっぱり



120g ~~2490~~ **1390**

240g ~~4980~~ **2490** (ファン)
会員価格

~~2490~~ → **1999**

名物
牛ステーキ



100g ~~1580~~ **790**

200g ~~3160~~ **1580** (ファン)
会員価格

~~1580~~ → **1090**

名物
豚ステーキ

選べるソース
・ガーリック醤油
・おろしポン酢
・ねぎ塩ダレ



名物

~~830~~

↓
690 (ファン)
会員価格

とんぺい焼き

・淡路島玉ねぎステーキ おすすめ

糖度の高さと万能性が淡路玉ねぎの大きな魅力です
甘い！柔らかい！辛くない！
加熱してさらにトロトロの食感！

490

串揚げ

各1本 150



淡路島玉ねぎ

豚ねぎ

さつまいも

エリンギ

おでん大根

長芋

うずら

おすすめ

アスパラ豚巻き

1本 390

名物

豚つくね

名物

鶏ねぎ

鶏ねぎ・豚ねぎ
海老・牡蠣・玉ねぎ
アスパラ豚巻きと
本日のおすすめが
2本入ってお得！

~~190~~ → **1本 99** (ファン)
会員価格

~~150~~ → **1本 99** (ファン)
会員価格

串揚げ8本盛合せ

1490

得



チーズ&チーズ

各1本
290

海老しんじょう揚げパン



サーモンタルタルいくら

贅沢

1本 350



椎茸海老しんじょう

チーズポテト

燻製ベーコン

各1本 250



牡蠣 タルタルソース

海老

きたあかり 塩辛添え

各1本 190

粉もん



王道のお好み焼き 豚玉

890

・トロロたっぷりの
ふわとろ豚玉

・王道のお好み焼きMIX
(豚／えび／イカ／卵)

・もっちり太麺の豚やきそば

・もっちり太麺の
MIXやきそば
(豚／えび／イカ／卵)

トッピング

・明太マヨソース

・目玉焼き(1個)

190 150

1290

890

1290

890

揚げもの



おすすめ

・鶏の唐揚げ

・揚げたて
サクサク厚揚げ

350 530

・揚げワンタン

・秒揚げ!長芋いそべ揚げ

・ポテトフライ

2種のディップ

各 390

串焼き

迷ったらコレ!!



串焼き5本盛合せ
得 790

・もも
・豚つくね
・かわ
・砂肝
・豚れば
各1本ずつの
お得な5本セット
色々楽しみたい
方は迷わずコレ

旨手羽先

皮のほどよい脂と
プリプリした身の
絶妙なバランス◎

1本 190



ねぎ間

330



豚ねぎ間

330



砂肝

330



豚れば

330



もも

330



豚つくね

330



椎茸

390



ウィンナー

330



つくね
チーズ

400



月見
豚つくね

400



かわ

350

串焼きは
一皿2本

※手羽先串を除く

逸品料理

【逸品冷】

- ・とろたく 490
- ・イカの塩辛 350
- ・冷やしトマトと きゅうり 490
- ・塩だれきゅうり 350
- ・お新香盛合せ 350



マグロ納豆

混ぜて海苔に巻いて食べるバクダン風おつまみ!

490



炙り明太子

水っぽくならず旨みを引き出す炭火バーナーを使用。

530

低温調理

じっくり時間をかけてしっとり柔らかく



- ・鴨ロース刺し 530
- ・やみつきレバニラ 390

【刺身】

- ・マグロぶつ 530
- ・炙りしめ鯖 630
炭火バーナー使用

【逸品温】

- ・ほっけ(ハーフ) 690
- ・やみつき!ポテトの あおざクリームかけ 390
- ・たっぷりアオサの 茶碗蒸し 390
- ・あつたか枝豆 390



メの飯

・せいろ蕎麦 490
麵のしなやかさ、そして食べた時に感じるのどごしが良い二八蕎麦



- ・あつたか肉汁の せいろ讃岐うどん 590
- ・せいろ讃岐うどん 390
- ・トロたく巻き 390
- ・焼きおにぎり 味噌汁セット 390
- ・ごはんセット (味噌汁〜お新香付き) 390
- ・あおざの味噌汁 190

甘味

- ・杏仁 マンゴーアイス 250
ひんやり甘くておいしい 台湾スイーツ
- ・クレームダンジュ 500
口の中でふわっととろける 控えめな甘さが美味

