

おしながき



九州一番亭

博多ひとつくち餃子居酒屋



鮮魚

福岡魚市場直送

当店の刺身は、今朝獲れたての新鮮な魚が
毎日福岡から飛行機で送られてきます。

刺身盛り合わせ

- 三種盛り(2~3人前) ￥880
- 五種盛り(3~4人前) ￥1,280
- 七種盛り(5~6人前) ￥1,580



日本で
当店だけ!

九州から
毎日直送



九州の台所、福岡魚市場より
市場職員の手によって
選ばれた朝獲れ鮮魚を
毎日空輸で直送しております。

(毎日セントレア空港まで魚を取りに行っています。)

表示価格は全て税抜価格です。別途消費税をいただきます。



毎日直送



- 関あじ ￥1,280
- 関さば ￥1,280

大分佐賀関漁協直送

豊後水道で獲れた正真正銘
漁協直送の関あじ・関さば

関アジ・関サバには一匹ずつ全てに
漁協発行の証明書が付いております。



天候等の諸事情により
入荷の無い場合があります。

シーズン：5月～11月

佐賀呼子港直送

元祖活けやりいか発祥の「玄海活魚直送」

＼透き通ってプリプリの食感がたまらない/
活けやりいか姿造り

￥3,500

呼子のイカとは

呼子のいか活き作りで使用されるいかは、ヤリイカと呼ばれていますが、呼子でヤリイカといえば標準和名ケンサキイカを意味しています。身が厚く心地よい歯ごたえで甘味があり、標準和名ヤリイカと比較しても格別の美味です。

表示価格は全て税抜価格です。別途消費税をいただきます。

サラダ

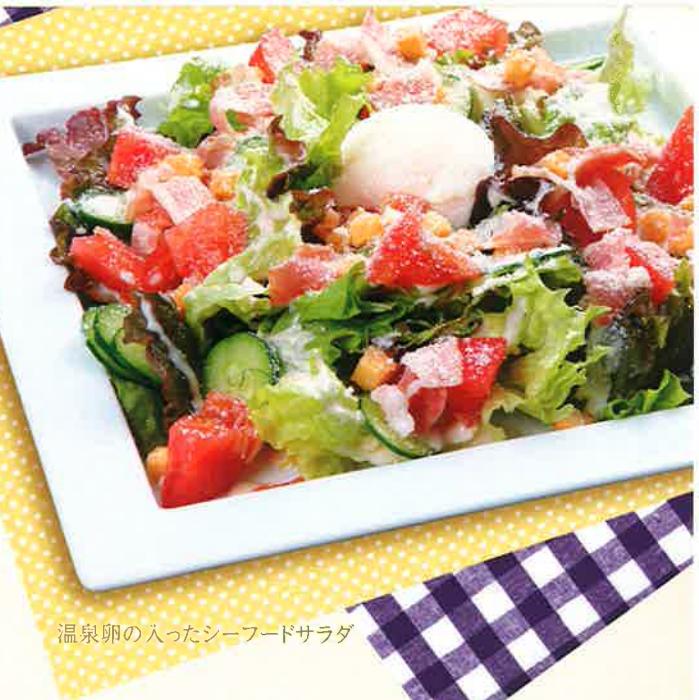
- 梅香る大根サラダ ¥430
- 温泉卵の入った
シーフードシーザーサラダ ¥680
- 黒豚しゃぶしゃぶサラダ ~ごま仕立て~ ¥750
- 炙り明太子のポテトサラダ ¥520
- 黒毛和牛の手作り
ローストビーフ ~和テイスト仕立て~ ¥1,130



炙り明太子のポテトサラダ



黒豚しゃぶしゃぶ~ごま仕立て~



温泉卵の入ったシーフードサラダ



黒毛和牛の手作りローストビーフ~和テイスト仕立て~

おつまみ

- エイヒレ炙り ¥480
- トマトスライス ¥380



- 日間賀島産
たっぷりじゃこを丸ごと包んだ
じゃこおろし

¥390

- 天然鮮魚がいっぱい入った
海鮮彩り胡麻ユッケ ¥650



●枝豆つかみどり
¥350

大漁

餃子

○博多ひとつち餃子

10個 ¥380



○島唐辛子餃子 8個 ¥400

○えび餃子 8個 ¥450

○チーズ餃子 10個 ¥400



肉餃子 ¥450



水餃子 ¥450



馬刺し



○フタエゴ

¥1,030

○赤身

¥850

○こうね(タテガミ)

¥780

○馬刺し三種 盛り合わせ

¥1,600

日本で唯一の
生食馬肉専用工場を持つ
熊本の「千興ファーム」より、
本物の美味しさを直送
美味しいと健康的な、
「鮮馬刺し」はまさに
熊本の逸品

鮮馬刺

熊本の逸品



鍋料理

博多牛もつ鍋

二人前から

醤油 1,320円

みそ 1,380円



鍋料理の追加

生もつ	¥900
鍋野菜	¥400
ちゃんぽん玉	¥300
スープ	¥300

雑炊	¥300
うどん玉	¥300
豆腐	¥250
豚しゃぶしゃぶ	¥900

焼 物

日南どりとは

ビタミンEを豊富に含んだ、オリジナルの飼料を用いた元気チキン。飼料には、生菌剤カルスボリンを加え、ニワトリがお腹の中から健康に。脂肪を減少し、うまみを引き出した、ワンランク上のチキンです。

日南どりの黒焼き ¥480



豚スペアリブの
トンテキ
¥650



スモークベーコンの炙り
～博多明太子ソースで～
¥630



黒豚のもろ味噌
鉄板焼き
¥650

福岡直送
鯛の塩釜焼き
(少々お時間を頂きます)

¥980



串 焼

※価格は一本単位となります



- トマトベーコンチーズ焼き..... ¥160
- ささみ明太子串 ¥180
- ねぎの黒豚巻き ¥160



串焼盛り合せ ¥780

- 日南鶏の焼き鳥 ¥140
- 豚ねぎま串 ¥150
- せせり串(塩・タレ) ¥170
- 砂肝串 ¥170
- 鶏皮串(塩・タレ) ¥150



半熟煮玉子の
ベーコン巻き
¥270

手作りつくね ¥320



やりいかと大根の煮物 ¥480

●豚の角煮 ¥520

●つけもの盛り合せ ¥400

●からし蓮根 ¥480



おきゅうと
¥360



明太子だし巻き ¥450
○だし巻き..... ¥400

揚げ物



宮崎チキン南蛮 ¥530 長崎ハトシ揚げ ¥480

宮崎日南鶏のから揚げ ¥480

●牛もつ唐揚げ ¥730

●やりいかのげそ天 ¥520

●フライドポテト ¥400

●軟骨唐揚げ ¥380

●揚げたて手作りさつま揚げ
(海老・いわし・甘鯛) ¥550



ごぼうスティック
¥450



九州一番亭の
手羽先唐揚げ

¥480

カマンベール
フライ

¥520

ハトシとは
「海老のすり身などを「食パン」で挟み、油で揚げたものです。明治の頃、中国から長崎に伝わり、長崎の料亭で卓袱(しつばく)料理の一品となりました。その後、長崎の一般家庭料理となりました。」



お食事

一番亭名物



一番亭名物 のつけ寿司

¥680

- 明太子ご飯 ¥430
- 高菜ご飯 ¥330
- 温泉卵のTKG ¥330

おだしをかけて
2度美味しい



さばチャーハン ¥550

●トッピング 茶漬けだし ¥50

- さば茶漬け ¥430
- 梅茶漬け ¥430
- のり茶漬け ¥380
- 明太子茶漬け ¥430
- 福岡直送天然鯛、
まつたり胡麻の鯛茶漬け ¥620



杏仁プリン ¥450

- 自家製なめらかプリン ¥430
- 杏仁豆腐のわらびもち
黒みつかけ ¥400
- バニラアイス ¥300
- 抹茶アイス ¥300



季節の三色
シャーベット ¥450

