

三河で一番
刺身がうまい店



九州一番亭



鮮度バツグン!
刺身がうまい!!

刺身



三種盛り(2~3人前) ¥1,480



五種盛り(3~4人前) ¥2,480



七種盛り(5~6人前) ¥3,580



やりいか

1人前 ¥1,050

プラス200円で「ゲン」「ミミ」を
天ぷらにいたします



●赤身 ¥1,250



表示価格は全て税込価格です。

鍋料理



博多牛もつ鍋

二人前から

醤油 **1,460円**

みそ **1,520円**

鍋料理の追加

生もつ……………¥990
鍋野菜……………¥400

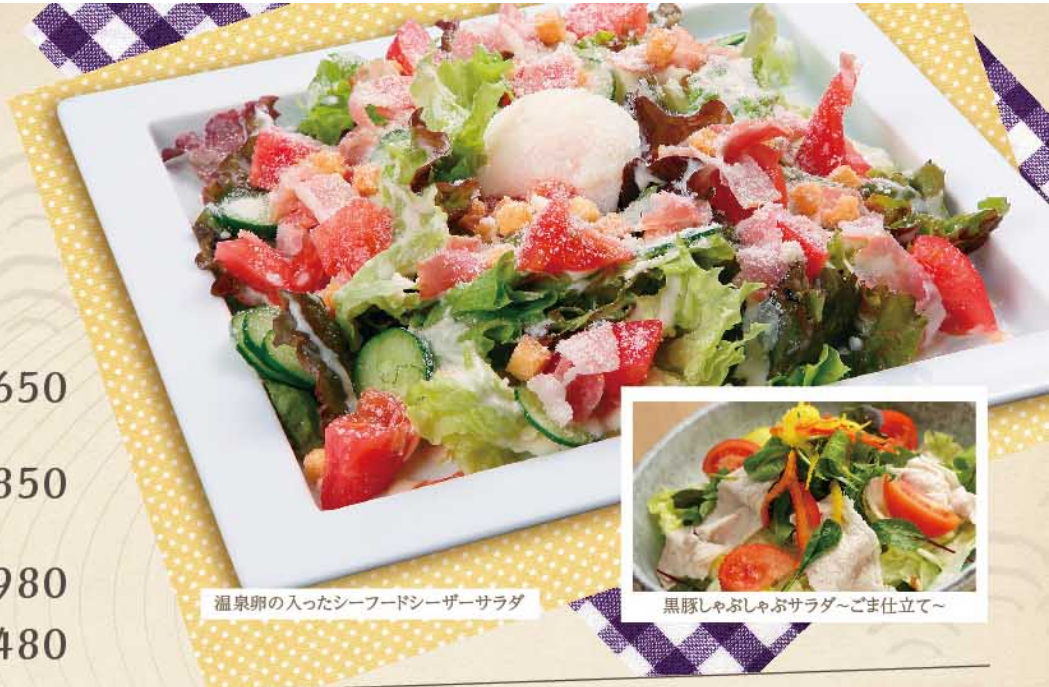
ちゃんぽん玉……………¥350
スープ……………¥350
雑炊……………¥350

うどん玉……………¥350
豆腐……………¥350
豚しゃぶしゃぶ ……¥990

表示価格は全て税込価格です。

サラダ

- 梅香る大根サラダ ¥650
- 温泉卵の入った
シーフードシーザーサラダ ¥850
- 黒豚しゃぶしゃぶサラダ
〜ごま仕立て〜 ¥980
- トマトスライス ¥480



温泉卵の入ったシーフードシーザーサラダ

黒豚しゃぶしゃぶサラダ〜ごま仕立て〜

おつまみ



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

¥480



●枝豆つかみどり
¥480

- 博多酢もつ ¥500
- つけもの盛り合せ ¥480

一品



名物 長芋ステーキ ¥680



九州一番亭 **名物**

本場九州産のもつをじっくり煮込んでやさしい味に仕上げたいち押し逸品です

もつ味噌煮込み
¥500



牛すじこんにゃく
¥600



明太子だし巻き
¥630

●だし巻き... ¥500



長崎風豚の角煮 ¥650



●呼子名物
いかシューマイ 3個 ¥620

餃子



一度食べたら
クセになる!

当店自慢
絶品
餃子

本場博多有名店の
職人直伝

博多ひとくち餃子 8個 ¥480

九州一番亭名物ひとくち餃子は、
パリッとしてジューシー！
何個でも食べれるこの美味さ！
ニンニク無しだから明日も安心。

◎エビ餃子 8個 ¥500

◎唐辛子餃子 8個 ¥480



特製のモチモチ皮で包んだ

水餃子 6個 ¥500



焦がしチーズの羽根つき

チーズ餃子 6個 ¥580

焼物



串焼盛り合わせ
(塩・たれ) 5本 ¥900

豚ねぎま 1本 ¥220

鶏もも 1本 ¥180

せせり 1本 ¥190

砂肝 1本 ¥190

鶏皮 1本 ¥170



とんちゃん味噌鉄板焼き ¥780



手作りつくね ¥500



豚ハラミニンニク炒め ¥750



煮玉子ベーコン

1本 ¥350

揚げ物



串揚げ盛り合わせ
豚肉・カマンベール・海老
肉ピーマン・鯛しそ巻
5本 **¥930**



サラダチクワ天 **¥580**



蓮根と明太子のはさみ揚げ **¥630**



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（しっぽく）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。

長崎ハトシ揚げ **¥580**



からし蓮根

¥580



鯖カレーコロッセ

¥580

宮崎チキン南蛮
¥730



- ごぼうスティック **¥500**
- 宮崎日南鶏のから揚げ **¥580**
- 牛もつ唐揚げ **¥880**

- 軟骨唐揚げ **¥420**
- フライドポテト **¥450**
- 揚げたて手作りさつま揚げ
（海老・いわし・甘鯛） **¥630**

お食事



高菜チャーハン ¥650

●明太子ご飯 ¥480

●温泉卵のTKG ¥400

おだしをかけて
2度美味しい



さばチャーハン ¥630

●トッピング 茶漬けだし ¥100

●梅茶漬け ¥480

●のり茶漬け ¥430

●明太子茶漬け ¥480



ごぼ天うどん
¥600

デザート



杏仁プリン ¥550

●自家製なめらかプリン ¥500

●バニラアイス ¥400

●抹茶アイス ¥400



季節の三色
シャーベット ¥500

