

ちよとこ一四



明太玉子焼き

糸島産てりおとのりこの卵使用



ウニのせ山芋ソーメンと大葉のジレと

本日の野菜のおひたしオススメにて

漬物盛合せ

じゃこおろし

六八〇

一、二〇〇

六五〇

四五〇

ぜひ食べてほしい

一品



渡りガニの塩辛

手作りしゅうまいの揚げ出し (ニコ)

生麩 なまふ 田楽と三種のお味噌で

自家製さつま揚げ

和牛カルビの肉じゃが

名物の骨付きももの唐揚げ

海の幸のエスカルゴバター焼

アワビバター

一、五〇〇

六五〇

六五〇

六〇〇

八六〇

八〇〇

一、三〇〇

オススメメニュー

をご覧ください

サラダ

ポテトサラダ

生野菜サラダ

牛タン塩と野菜の韓国風サラダ

和牛ローストビーフのサラダ

温泉卵とガーリックオイルで

四五〇

六〇〇

一、一〇〇

一、四〇〇

お野菜料理



カリフラワーのムース

セイロで蒸した温野菜

米茄子の田楽

茄子のそぼろ煮

焼き茄子

インカの目覚めで

フライドポテト

又は

炭焼き

四五〇

七三〇

五〇〇

五八〇

五〇〇

五五〇

六〇〇



博多名物

おきゅうと

ごころてんの様な食感で、海藻の**子海苔**で作られています。ツルツとした食感が博多の朝食として長年愛されています。

四五〇



明太玉子焼き

明太子

柚子イカ明太

がめに

筑前煮のこと。諸説ありますが、博多の方言で「がめくり込む」(寄せ集める)の意味が名前の由来)

六五〇

ごまさば

福岡 博多の郷土料理で

新鮮な真さばのお刺身の**胡麻醤油和え**です)

おすすめメニューをご覧ください

もつ鍋

しお味・しょう油味・みそ味

(一人前)一、二〇〇

水炊き

(一人前)二、〇〇〇

あらうし鍋

※要予約で(一人前)四、〇〇〇

肴

渡りガニの塩辛

葉わさびのつんつん漬

ヤゲン軟骨入り梅きゅう

イバラガニの内子

一、五〇〇

五〇〇

五五〇

一、四〇〇

炙つた肴

ばちこ千しくちこ

ホタルイカ丸千し

エイヒレ

二、八〇〇

六五〇

四八〇

ワインといじよに



日向あじ豚のソーセージ三種盛り

チーズ盛り

自家製レーズンチーズパン付

サザエのエスカルゴ風バター焼

海の幸のエスカルゴ風バター焼

一、三〇〇

一、二〇〇

七〇〇

七五〇

一、三〇〇

五〇

車海老



塩焼き
天ぷら
フライ

(二本) 一、三〇〇
(二本) 一、四〇〇
(二本) 一、五〇〇

対馬産

穴子



白焼き
タレ焼き
天ぷら
フライ

一、四八〇
一、四八〇
一、四八〇
一、四八〇

栄螺

伊ザエ

つぼ焼き
エスカルゴ風バター焼

(一コ) 六〇〇
(一コ) 七五〇

鮑

アワビ

バター焼き
姿焼き

三、五〇〇
三、一五〇



もつ鍋



もつ鍋
しお味・みそ味・しょう油味

(一人前) 一、二〇〇

鍋もの

博多水炊き

(冬季以外はご予約下さい)

追加鶏肉 **熏とつま鶏の**

もも肉切り身

九〇〇

※追加のお肉は骨付きのもも肉だと

大変お待たせする事と

なりますので避けております。

追加つね

三〇〇

あらつね鍋 **※要予約** (一人前) 四、〇〇〇

ふぐちり鍋 (冬季のみ) (一人前) 三、〇〇〇

寄せ鍋 (冬季のみ) (一人前) 三、二〇〇

お鍋の追加野菜 (一人前) 九〇〇

お鍋のあとに!

ぞうすい (パイ) 一五〇

うどん (パイ) 二〇〇

宮崎県産
日向あじ豚で



肩ロースの炭焼き
豚バラの炭焼き
肩ロースでとんかつ
ソーセージ三種盛り

一、三〇〇
一、三〇〇
一、三〇〇
一、三〇〇



鶏



チキンカツ
チキン南蛮
鶏たたき
モモの塩焼き

黒とつま鶏で

鹿児島産

名物の骨付鶏モモの唐揚

八〇〇

一、二〇〇
一、二〇〇
一、二〇〇
一、〇五〇



佐賀牛



炭火焼

人数に合わせてお好みのグラム数に調節します。
お気軽におたずね下さい。

タン

一、〇〇g 二、一〇〇

ランプ

一、〇〇g 一、八〇〇

サーロインにつづく腰からお尻にかけての赤身で
もも肉の中では柔らかく旨みのある部位です。

もも

一、〇〇g 二、四〇〇

ヒレ

お尻のえくぼの部分のお肉の霜降りの甘さと赤
身の旨味が合わさった「通」好みの部位です。

一、〇〇g 三、三〇〇

きめ細かで柔らかい部位で、全体で3%しかと
れない貴重な部位です。言わずと知れたお肉の
最高峰です。

ご飯



白ごはん (小) 一ニ〇 (中) 一五〇 (大) 二〇〇
 (日本昔ばなし) 三五〇

白ごはんにくワガママお供セツト
 肴としても) 七〇〇

せりめし 四〇〇
 じゃこめし 四〇〇
 トロロめし 五〇〇

糸島産・てつやとのりこの玉子で
 卵かけご飯セツト 四五〇
 白めし中・のり・ねぎ卵専用しょう油)

おにぎり 一コ各二〇〇
 明太・しゃけ・こんぶ
 梅・からし高菜



お茶漬け 各五五〇
 明太・しゃけ梅・柚子胡しいたけ

九州のお茶漬けと言えは
 ごまさば茶漬け 一、六〇〇



あら茶漬け 二、六〇〇
 (スタッフにお尋ねください)



土鍋ご飯

土鍋の白ごはん (一合) 五〇〇

土鍋で炊いた炊き込みご飯
 おすすめメニューをご覧ください。

オーダーが入って炊きますので三十分、
 お時間がかかります。



汁

みそ汁 一パイ(各)三〇〇

豆腐・なめこ・わかめ・あげ
 ぶた汁 四五〇

魚の丼ぶり

まぐろ丼
うに丼
うにマズ丼

二〇〇〇
二〇〇〇
二〇〇〇
四〇〇〇

季節、入荷状況で出来ない場合もございます。

細麺で艶やかなコシが特徴の〜

能古うどん

冷ぶかけうどん
冷ザルうどん
温かけうどん
温鶏うどん 黒さつま鶏使用

七〇〇〇
七〇〇〇
七〇〇〇
九〇〇〇



余白がまよりました

よく聞かれる一を堂の

お料理についてお聞中

エスカルゴバター

有塩バター 360g
くるみ 32g
松の実 32g
ニンク 30g
エシャロット 30g
生パン粉 60g
パカリ 10g
パカリ 6g
ペリ 6g

カリフラワーの〜

カリフラワー 250g
(軸を省い7)
牛乳 400ml
生クリーム 100ml
粉ゼラチン 6g
無塩バター 40g