

# ちよとー四



明木玉子焼き

糸島産てんぷとのりこの卵使用)

六八〇

本日の野菜のおひたし(スタツプにお尋ね下さいませ。)  
漬物盛合せ  
じゃこおろし

六八〇  
四五〇

# ぜひ食べてほしい



渡りガニの塩辛

手作りしゅうまいの揚げ出し(二こ)

生麩(なまご)田楽(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 塩又は九州醤油(八四〇)

海の幸のエスカルゴバター焼 一、三〇〇

サザエのエスカルゴバター焼 一、三八〇〇

アワビバター オススメメニュー

をご覧下さい

# 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

博多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

四八〇  
六四〇  
一、一六〇  
一、四八〇

# 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

本日の茄子田楽

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

四八〇  
七五〇  
おススメにて  
五八〇  
五〇〇  
五八〇  
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

柳橋連合市場 原口商店「あたさんの

明太子

六八〇

柚子イカ明太

六八〇

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」寄集めるの意味が名前の由来

六五〇

ごまそば

福岡 博多の郷土料理で

**新鮮な真そばのお刺身**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、二八〇

水炊き

一人前 二、一〇〇

あらつ鍋

一人前 四、二〇〇



# 肴

渡りガニの塩辛

一、六五〇

葉わさびのつんつん漬け

五八〇

ヤゲン軟骨入り梅きゅう

五五〇

# 炙った肴

ばちこ平しくちこ

二、八〇〇

※冬季に産卵期の

ナマコの卵巣を重ねて干しあげた珍味

ホタルイカ丸干し

六五〇

イヒレ

五五〇

# ワインといっしょに



日向あじ豚のソーセージ三種盛り

一、四五〇

ワインの肴盛り

一、二〇〇

サザエのエスカルゴ風バター焼

八〇〇

海の幸のエスカルゴ風バター焼

一、三〇〇

追加パン

五〇〇





鶏



宮崎県産

日向あし豚で

肩ロースの炭焼き  
豚バラの炭焼き  
肩ロースでとんかつ  
大きなソーセージ三種盛

一、三八〇  
一、三八〇  
一、三八〇  
一、四五〇

名物の骨付鶏モモの塩唐揚

九州醤油唐揚

又は

八四〇

黒さつま鶏で

鹿児島産

チキンカツ  
チキン南蛮  
鶏たたき  
モモの塩焼き

一、二八〇  
一、二八〇  
一、一〇〇  
一、一〇〇

もつ鍋

も(鍋)

しお味・みそ味・しょう油味

(一人前) 一、二八〇

追加もつ

九〇〇

追加野菜

四〇〇

ちゃんぽん

三〇〇

ぞうすい

一五〇

鍋もの

博多水炊き

(一人前) 二、一〇〇

追加鶏肉

黒さつま鶏の  
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。

追加つくね

三〇〇

あらつち鍋

(一人前) 四、二〇〇

ぶぐちり鍋 (冬季のみ)

(一人前) 三、〇〇〇

寄せ鍋

(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

数量限定メニュー

対馬産

金穴子



- 刺身
- 白焼き
- タレ焼き
- 天ぷら
- フライ



各一、八〇〇

活けもん

栄螺

(サザエ)



- つぼ焼き
- エスカルゴ風バター焼

一六八〇  
二八〇〇

活けもん

鮑

(アワビ)



- バター焼き
- ガーリックバター焼き
- 姿焼き

車海老とアワビのお値段は  
スタッフにお尋ねくださいませ。

活けもん

車海老



- 塩焼き
- 天ぷら
- フライ

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 ※タンのみ博多和牛です。

一〇〇g 二、一〇〇

ランプ

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。

一〇〇g 一、八〇〇

いもぼ

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適「好み」の部位です。

一〇〇g 二、四〇〇

ヒレ

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。

一〇〇g 三、三〇〇

# ご飯



白ごはん (小) 一・二〇〇 (中) 一・五〇〇 (大) 二・〇〇〇  
 (日本昔ばなし) 三・五〇〇

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・〇 各二・〇〇  
 明太・しゃけ・こんぶ 梅・からし高菜



お茶漬け 各五・八〇  
 明太・しゃけ梅・柚子胡しといけ



九州のお茶漬けと言えはく  
 ごまそば茶漬け 一・六八〇



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  
うにマグ丼

二、〇〇〇  
二、〇〇〇  
二、四〇〇

季節、入荷状況で出来ない場合もございます。

# 能古うどん

細麺で艶やかなコシが特徴の〜

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  
九五〇〇



余白がまきましたので  
よく聞かれる一を堂の  
お料理レシピ公開中

## 肉味噌

とらふち 500g  
ごぼうみじん 100g  
白菜みじん 100g  
田楽味噌 500g

## エスカルゴバター

有塩バター 360g  
くるみ 32g  
松の実 30g  
ニンニク 30g  
エシャロット 60g  
生パン粉 10g  
パセリ 6g  
パプリカ 6g