

# 一刻堂春吉店 お持ち帰りメニュー

一刻堂の自慢の刺身から鍋、土鍋ご飯  
ビストロ料理からデザートまで  
御家庭でお楽しみ下さい

期間限定!!



写真はイメージです

## 春の手巻き寿司セット

¥10,000

鮪や鯛、いくら、蟹、ウニなど約14種類の具材が入ったセットです  
お祝いやお花見の席、ご家族の集まりなどで  
お楽しみください

※前日までの予約とさせていただきます

フレンチシェフが創るビストロ料理・デザート



《盛り付け例》  
野菜を添えると  
より一層華やかです

写真はイメージです

糸島豚と白いんげん豆のトマト煮 ¥2,200

黒毛和牛バラ肉の赤ワイン煮 ¥3,520

南仏風 魚介のブイヤベース ¥3,630



上記3品セット ¥8,000

※お渡しする際は左の写真のように  
真空パックに入っております

すべて税込み価格です



写真はイメージです

ケイク・オ・ショコラは  
右の写真のように  
箱に入れてお渡します  
お土産にいかがですか



ケイク・オ・ショコラ

ケイク・オ・ショコラ ¥1870

※前日までの予約とさせていただきます

糸島産地卵の自家製 プリン ¥530

珈琲風味のブランマンジェ ¥500

お問い合わせ 柳町 一刻堂 春吉店  
電話番号 092-725-2215  
住所: 福岡市中央区春吉3丁目15-30  
受付時間 12:00~22:00  
受け取り時間 12:00~23:00



食ログ



一刻堂自慢のお刺身を御家庭で

毎朝厳選した魚を仕入れております  
お刺身盛り合わせ



写真は(上)です

2~3人前  
(並) ¥2,640  
(上) ¥4,180

※仕入れによって内容は異なります

名物!!天然あら薄造り

¥3,740



※その他予算、ご人数に合わせて対応いたします。  
ご相談ください

土鍋で炊いたご飯



写真はイメージです

鯛めし 1合 ¥1,760

雲丹とさざえ 1合 ¥2,200

時期により内容が変わる場合があります

オードブル

一刻堂の定番料理から  
おすすめの料理まで  
幅広く詰まった1箱です



写真はイメージです

—— 内容 ——

和牛カルビの肉じゃが  
糸島産卵で作る玉子焼き  
天然あらの唐揚げ  
自家製さつま揚げ  
自家製イカしゅうまい  
骨付きももの唐揚げ  
カリフラワーのムース がめ煮など  
約14種類

※内容が変わることがあります

¥8,800

前日までの予約とさせていただきます

鍋セット (2~3人前)

一刻堂の鍋が勢揃い  
出汁から野菜、薬味まで入った鍋のセットです  
御家庭で鍋に移して頂き火が通ればすぐに食べれます



写真はイメージです

天然あら鍋 ¥9,570

あらの身350g  
野菜 豆腐 出汁  
ポン酢 赤おろし 葱  
うどん1玉

あら鍋追加メニュー

しゃぶしゃぶ用あらの身  
100g(6~7枚)  
¥2,640



写真はイメージです

寄せ鍋  
¥7,590

あらの身 車海老  
貝柱 ふくゆの身  
鶏団子 蟹  
サワラ 野菜 豆腐  
出汁 柚子胡椒 葱  
うどん1玉



写真はイメージです

もつ鍋 醤油/味噌  
¥3,190

牛もつ 野菜 豆腐  
にんにく タカの爪  
出汁  
ちゃんぽん麺1玉



写真はイメージです

水炊き  
¥4,950

骨付きもも4ケ  
鶏団子8ケ 野菜 豆腐  
出汁 ポン酢 葱  
赤おろし 柚子胡椒  
うどん1玉

本日の煮魚・焼魚

※仕入れによって魚と料金に  
変動がございます  
スタッフにお尋ねください

すべて税込価格です。  
料理によっては30分ほどお時間が掛かるものがございます

# 魚料理

— 本日のお魚 —

唐揚げ

煮付け

塩焼き

— あら —

唐揚げ

あら炊き

ニカン 二、六四〇

三、九六〇

— 穴子 —

白焼き

タレ焼き

フライ

一、七六〇

一、七六〇

一、八七〇

— 漬け —

〈御家庭で井ぶり・お茶漬けにも〉

あら(クエ)の漬け

二、二〇〇

さばの漬け

一、〇〇〇

# ご飯もの

— 土鍋 —

雲丹とヤギニン

一合 二、二〇〇

鯛めし

一合 一、七六〇

土鍋の白ごはん

一合 五五〇

# 鍋 (2〜3人前)

※メの麺もついています

アラ鍋

九、五七〇

水炊き

四、九五〇

寄せ鍋

七、五九〇

もつ鍋

三、一九〇

(醤油か味噌味をお選びください)

# 一品料理

ポテトサラダ

五三〇

自家製 からすみ

一、三二〇

糸島産「てやとのりこ」の卵  
玉子焼き

五二〇

和牛カルビの肉じゃが

六五〇

がめ煮(筑前煮)

六二〇

レーズンチーズ  
(パン3枚付き)

九四〇

牛ホホ肉の  
赤ワイン煮込み

一、六〇〇

霧島豚

ロースの塩焼き

一、六五〇

ロースカツ

一、六五〇

鶏

骨付きもも肉の唐揚げ

九六〇

おいいた冠地鶏

もも肉の塩焼き

一、一〇〇

チキン南蛮

一、五四〇

チキンカツ

一、五四〇

すべて税抜き価格です。  
料理によっては30分ほどお時間が  
掛かる場合がございます。