

# おうちで一刻堂

一刻堂春吉店お持ち帰りメニュー

当店自慢の刺身から鍋、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

## デザート



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

系島産地卵の自家製 プリン 530

珈琲風味のブランマンジェ 500

## おうち御膳



一刻堂のコースをひとまとめに 一膳 3,000  
刺身、揚げ物、焼き物、煮付やご飯物など  
おうちでコースの雰囲気を一折で楽しんで下さい

## 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



### —— 内容 ——

和牛カルビの肉じゃが 骨付もも唐揚  
糸島産卵の玉子焼き 天然あらの唐揚  
自家製イカしゅうまい など約14種類  
※内容が変わることがあります

1箱 8,800

# フレンチシェフが創るビストロ料理



《盛り付け例》  
野菜を添えると  
より一層華やかです



※お渡しする際は  
上の写真のように  
真空パックに入っています

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
ビストロ3品セット (上記の3品です)	8,000

## 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 豆富 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

寄せ鍋 7,590

あらの身 車海老  
貝柱 ふくの身  
鶏団子 蟹 サワラ  
野菜 豆富 汁  
柚子胡椒 葱  
うどん1玉

もつ鍋 3,190

牛もつ 野菜 豆富  
にんにく タカの爪  
出汁  
ちゃんぽん麺1玉  
醤油 か味噌があります

水炊き 4,950

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

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

2人前

(並)2,640

(上)4,180



写真は(上)です

※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

## お土産やお食事にも



海鮮ちらし

2,640

穴子押寿司

1本 1,500



—— 土鍋で炊いたご飯 ——



写真はイメージです

鯛めし

1合 1,760

雲丹とさぎえ

1合 2,200

## 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

すべて税込み価格です。

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

## 一刻堂人気メニュー

ポテトサラダ		530
玉子焼き	糸島産「てつやとりのり」の卵	520
和牛カルビの肉じゃが		650
がめ煮(筑前煮)		620
牛ホホ肉の赤ワイン煮込み		1,600
霧島豚	ロースカツ	1,650
骨付きモモ肉	の唐揚	960
冠地鶏	チキン南蛮	1,540
穴子	白焼き	1,760
	タレ焼き	1,760
	フライ	1,870

すべて税込み価格です。

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

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



ホームページ