

フードメニュー

一平のやきとりは道内産にこだわった豚肉・鶏肉を炭火で丁寧に焼き上げます。「秘伝のタレは、昭和25年創業以来の伝統」がつくりだした味で、他に類のないものです。

「塩は、天然塩を数種類ブレンドし自家焙煎したもので肉のうまみをシンプルに引き立てます。」

【やきとり】

ご注文は2本以上で承ります。

〈豚〉

精肉	150円
トントロ	150円
シロ	150円
タン	150円
ハツ	140円
レバー	140円

〈鳥〉

親鳥精肉	140円
若鳥精肉	140円
白レバー	140円
鳥皮	140円
砂肝	140円
ポンポチ	140円
ハツ	140円
手羽先(塩・梅・カレー)(一串2個)	300円

〈牛〉

牛サガリ	220円
牛タン(皿盛)	1,100円

【創作やきとり / 2本】

昔なつかし魚肉ソーセージ(1本)	250円
室蘭名物・殻付うすらの炭火焼	300円
ササミ(梅、わさび)	380円
もちベーコン	480円
アスパラベーコン	500円

【創作野菜肉巻き串 / 2本】

プチトマト肉巻き	480円
ズッキーニ肉巻きアンチョビマヨ	480円
しめじ肉巻き	480円
万能ねぎ肉巻き	480円
ニラ肉巻き	480円

【つくね / 2本】

つくね	430円
おろしつくね	430円
ししとうつくね	430円
スープカレーつくね	430円
スープカレーチーズつくね	470円
チーズつくね	470円
月見つくね	470円
梅つくね	470円
青なんばん激辛つくね	480円

【野菜焼き / 2本】

ネギ	350円
ピーマン	350円
栗カボチャ	350円
ししとう	370円
しいたけ	400円
アスパラ	450円
ナス焼き	450円
塩煎り銀杏	750円

【温野菜】

丸ごと玉ネギ	380円
メイクインの芋バター	450円
ポテトベーコン	500円
米ナスのあんかけ	600円

※季節により普通のナスになります

フードメニュー



【冷菜サラダ】



丸ごと皮むきトマト	400円
和風サラダ	580円
シーザーサラダ	650円
ポパイサラダ	600円
ラーメンサラダ	600円
ホワイトアスパラサラダ	700円
海鮮サラダ	780円
えびとアボカドのカリカリチーズサラダ	800円

【煮込み】



もつ煮込	630円
スタミナもつ煮込	680円
豚角煮	650円
とりすき焼	650円

【揚げ物】



フライドポテト	400円
ナンコツのから揚げ	450円
チキンチーズ大葉揚げ	480円
鳥皮せんべい	480円
にんにくのホクホク揚げ	550円
チーズカリカリ揚げ	480円
ごぼうから揚げ	480円
ザンギ	500円
たこから揚げ	580円

【刺身】



鳥のタタキ	480円
ユッケ	750円
馬レバー刺	880円
馬刺	980円

【手作り寄せ豆腐】



冷奴	350円
揚げだし豆腐	450円
湯豆腐(※10月~5月)	450円

【一品】



つけもの	350円
モロキュー	380円
味噌おでん	380円
枝豆	380円
もずく酢	400円
あげ納豆	450円

【ごはん】



梅おにぎり	200円
おかかおにぎり	200円
こんぶおにぎり	230円
シャケおにぎり	250円
焼おにぎり	300円
天むす	300円
ライス(小)	200円
ライス(大)	250円
のり茶づけ	400円
梅茶づけ	450円
シャケ茶づけ	480円
牛タンスープ茶づけ	550円
土鍋鳥ぞうすい	600円
豚丼	600円
ミニそば	(温・冷)350円
お味噌汁	100円

ドリンクメニュー



[ビール(アサヒ・スーパードライ)]

中ジョッキ	470円
ピッチャー	1,800円
エクストラコールド	500円
ノンアルコールビール(ドライゼロ)	450円

[チューハイ・サワー]

チューハイ	420円
ライムサワー	420円
レモンサワー	420円
ウーロンハイ	420円
緑茶ハイ	420円
カルピスサワー	420円
梅サワー	450円
グレープフルーツサワー	450円
巨峰サワー	450円
津軽リンゴサワー	450円
沖縄シークワサーサワー	450円
沖縄マンゴーサワー	450円
アセロラローズヒップサワー	450円
白桃酒サワー	450円

[ウイスキー]

角ハイボール	400円
角ハイジンジャー	420円
角ハイコーク	420円
メガ角ハイボール	700円
NIKKAフリージングハイボール	450円
竹鶴ハイボール	550円

- 角ハイボール濃いめプラス50円
- プレミアムハイボール濃いめプラス100円

[カクテル]

カシスソーダ	450円
カシスウーロン	450円
カシスオレンジ	450円
カシスグレープフルーツ	450円
クーニャン	450円
ピーチオレンジ	450円
カルーアミルク	450円

[ワイン]

グラスワイン(赤・白)	450円
ヴァルモン(赤)	1,700円
レ・ミュレイユ(赤)	2,300円
フィガロ(赤)	2,700円

[ソフトドリンク]

ウーロン茶	200円
緑茶	200円
コカ・コーラ	200円
カルピスジュース	200円
オレンジジュース	200円
グレープフルーツジュース	200円
メロンソーダ	200円
ジンジャーエール	200円
アップルソーダ	200円
ソーダ水	100円

[デザート]

バニラアイスクリーム	380円
ラ・フランスシャーベット	380円
カタラーナ	450円

ドリンクメニュー



【お酒】



定番酒(高清水)
…………… (1合)450円・(2合)800円

○地酒(1合)

玉乃光94(純米吟醸)…………… 570円
 国稀鬼ごろし…………… 570円
 二世古(純米)…………… 570円
 菊姫(にごり酒)…………… 570円
 久保田千寿…………… 650円
 花垣(純米・超辛口)…………… 650円
 八海山(本醸)…………… 650円
 蘭心(純米吟醸)…………… 650円
 蘭の舞(純米)…………… 700円
 メ張鶴(純)…………… 750円
 八海山(吟醸)…………… 800円
 出羽桜(桜花吟醸)…………… 800円

○4号ビン(720ml・キープなし)

玉乃光94(純米吟醸)…………… 2,100円
 国稀鬼ごろし…………… 2,100円
 久保田千寿…………… 2,500円
 蘭の舞…………… 2,700円
 八海山(吟醸)…………… 3,000円

【リキュール酒】



鶴梅完熟梅酒…………… 600円
 文佳人 生搾りみかん…………… 650円
 鶴梅ゆず…………… 700円

【割物】



梅干(3ヶ)…………… 200円
 生レモンスライス…………… 250円
 生ライムスライス…………… 250円

【焼酎】



※当店は一合計り売りをしています。
 薄目で3杯、濃いめで2杯お召し上がりいただけ
 ます。焼酎本来の風味を損なわない口
 ック、水割り、お湯割をおすすめいたします。

昔なつかし梅割……………(1合)420円

○芋

本日のおすすめ……………(1合)750円
 山ねこ(宮崎)…………… 800円
 刀(鹿児島)…………… 800円
 五島灘(長崎五島列島)…………… 800円
 崋六(宮崎)…………… 800円
 蔵の師魂(鹿児島)…………… 800円
 一尚シルバー(鹿児島)…………… 800円
 もぐら(鹿児島)…………… 800円
 さつま寿(鹿児島)…………… 800円
 旭萬年黒麹(宮崎)…………… 800円
 小牧(鹿児島)…………… 800円

○麦

麦冠情け嶋…………… 800円
 トヨノカゼ(大分)…………… 800円

乙類4合ビン(720ml・キープなし)

○芋

蔵の師魂(鹿児島)…………… 3,000円
 崋六(宮崎)…………… 3,000円
 さつま寿(鹿児島)…………… 3,000円
 刀(鹿児島)…………… 3,000円

○麦

麦冠情け嶋(八丈島)…………… 3,000円
 二階堂(吉四六)…………… 4,500円

小ビン

いいちこ(乙類)(300ml)700円
 鏡月(甲類)…………… (360ml)840円



宴会プラン

※各コースお料理の変更が可能です。ご希望の方はスタッフまでお申し付けください。季節により料理内容が変更になる場合がございます。

2,800円コース

要予約

- とりタタキ鍋 ●小鉢 ●刺身
- やきとり4本
- 別にラーメン、ごはんの
いずれかおひとつ

3,300円コース

要予約

- 牛もつ鍋 ●小鉢 ●刺身
- やきとり4本 ●魚料理
- 別にラーメン、うどん、ごはんの
いずれかおひとつ

5,000円 特選コース

要予約

- 白老牛のすき焼き ●小鉢 ●刺身
- やきとり4本 ●魚料理
- そばまたはうどん

当日おまかせ プラン 2,500円

各宴会プランに
さらに

プラス1,700円で、 飲み放題120分

- 日本酒 ●ビール ●焼酎 ●チューハイ ●ハイボール ●ソフトドリンク

※飲み放題のみではご利用いただけません。

※ドリンクのオーダーは空グラスと交換をお願いいたします。

- 突き出しとして別途100円頂戴いたします。
- 満席時は2時間30分で次のお客様に席を
お譲りくださいますようお願いいたします。

※価格は税込みです。

中島本店

室蘭市中島町1丁目17-3 ☎0143-44-4420

年中無休

営業時間 ・月～土 / 17:00～23:00

・日・祝 / 17:00～22:00



ひと串に
「旨いと幸せ」の
思いを込めて。