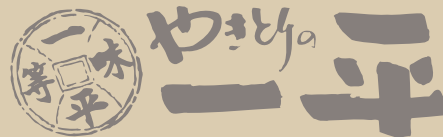


フードメニュー



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・殻付うずらの炭火焼	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