Food Menu

フードメニュー

やきとりの一平

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
メークインの芋バター……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

※価格は税込みです。

Food Menu

フードメニュー

やきとりの一平

[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

※価格は税込みです。

Drink Menu

ドリンクメニュー

やきとりの一平

[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
沖縄シークヮーサーサワー……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

※価格は税込みです。

Drink Menu

ドリンクメニュー

やきとりの一平

[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
〆張鶴(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ロック、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
芋六(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
芋六(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

※価格は税込みです。