

武蔵ヶ丘八丁目の

イチバンボン



前菜

- ◎ 枝豆 とまらないやめられない
特選塩タレで 三四〇圓
- ◎ 塩ドレキャベツ レモンたっぷりです 三四〇圓
- ◎ トマトスライス 三八〇圓
- ◎ たこわさび 定番です。 三六〇圓
- ◎ たたききゅうり きゅうりは旨い
なつかしい感じですよ。 三八〇圓
- ◎ もろきゅう 口がすばみます 四〇〇圓
- ◎ 梅きゅう ヘルシー感たっぷり 四〇〇圓
- ◎ やっこ キムおばさんの
元氣です 三六〇圓
- ◎ 白菜キムチ 三八〇圓
- ◎ 山芋短冊 あっさりですが旨いです 四〇〇圓
- ◎ とり皮ポン酢 ピーナッツがして 四〇〇圓
- ◎ 柿。ピー 酒飲みの定番 一八〇圓
- ◎ いかの塩辛 三六〇圓

郷土

写真はイメージです。



馬肉に含まれる栄養
タンパク質は、牛、豚肉の倍以上！
カロリーはおよそ半分しかありません！
その為、馬刺しの食べ過ぎで太るとい
ようなことは滅多にありません。
とくに赤身の馬刺しはあっさりとしていますから、
生肉が苦手な方にも抵抗なく食べられます。

- ◎ 特選馬刺 熊本名物
アイですね 一七〇〇圓
- ◎ 赤身馬刺 希少価値が高い 一〇〇〇圓
- ◎ 馬レバー刺 ほくは好きです
旨いレバポです 一二七〇圓
- ◎ たてがみ刺 九六〇圓
- ◎ 桜納豆 七九〇圓
- ◎ 高菜めし なかなかいけます
辛さがきまます 五六〇圓
- ◎ 辛子蓮根 六〇〇圓

写真はイメージです。



サーモンとアボカドサラダ

非常に栄養価が高く、美容効果の高い
アボカド。森のバター、食べる美容液、
など、様々な呼び名に例えられており、
世界一栄養価が高い果物として
ギネス認定もされています。

- ◎ サーマンとアボカドサラダ なかなかのコンビネーションです 八九〇圓
- ◎ ジャコと大根サラダ ヘルシーサラダの定番です 六四〇圓
- ◎ 豆腐と豚しゃぶサラダ こちらもカロリー控えめです 七九〇圓
- ◎ 海鮮サラダ 海の幸がたっぷり 九〇〇圓
- ◎ 一番星サラダ ツナ・コーン・ポテサラなど盛りだくさん 七九〇圓

※表示価格は全て税抜価格になっています。

刺身

・新鮮 近海物を準備致しております

- ◎ 刺身盛り一人前 九九〇圓
- ◎ 刺身盛り三人前 二一七〇圓
- ◎ 刺身盛り五人前 三四三〇圓
- ◎ 赤身クジラ 八九〇圓
- ◎ たい刺身 七九〇圓
- ◎ かんぱち刺身 七九〇圓
- ◎ 地たこ刺身 七九〇圓
- ◎ まぐる刺身 八一〇圓
- ◎ かつおたたき 七九〇圓
- ◎ サーモン刺身 七九〇圓
- ◎ いか刺身 八一〇圓
- ◎ まぐるぶつ切り 六七〇圓

写真はイメージです。



鶏ササミ柚子胡椒マヨネーズ焼き

写真はイメージです。



赤身クジラ

焼物

- ◎ 鶏ササミ柚子胡椒
ささ身は高タンパク質で低カロリー
- ◎ マヨネーズ焼き 五六〇圓
酒のみにはたまりません
- ◎ かんぱちカマ焼き 六七〇圓
- ◎ ほっけ 六七〇圓
さっぱり味がうけます
- ◎ ししやも 四四〇圓
カリカリと焼いています
- ◎ いか丸焼き 五六〇圓
いか丸ごとタレ焼き
- ◎ えいひれ 四九〇圓
じわじわと焼きます
- ◎ 鶏のトロトロ焼 五六〇圓
「トロトロ炙り焼き」
手羽は五割
- ◎ 手羽先塩焼き 一三〇圓
(一本)

※表示価格は全て税抜価格になっています。

揚げ物

- ◎ **鶏の唐揚げ** じつくり仕込んでます
コリコリ感がいいんです 六八〇圓
- ◎ **ナンコツ唐揚げ** やつぱりこれ言います 六八〇圓
- ◎ **手羽先唐揚げ** (一本) 一三〇圓 鉄板焼きもいけど、こっちはもね
- ◎ **ホルモン天ぷらカレー塩**
- ◎ **山芋の天ぷら** 元気でます
定番の三種類 五六〇圓
- ◎ **揚げ出し**
- (豆腐・ナス・もち) 四九〇圓 しょうが醤油につけて込んで
- ◎ **せせり立田揚げ** 六七〇圓 ササミはヘルシー
- ◎ **ササミチーズカツ** 五〇〇圓 マックにもまけません
- ◎ **ポテトフライ** 三九〇圓
- ◎ **アスハラ天ぷら** 塩で食べるのでいいですね
くじらの旨味がでます 四六〇圓
- ◎ **くじら立田揚げ** パリパリ揚げて 八九〇圓
- ◎ **豚足** 女性には大人気
ビールに最高 四三〇圓
- ◎ **チーズ天大葉巻** なつかしさ大満足 五六〇圓
- ◎ **イカ下足唐揚げ** なかなか今はないんだヨ 五九〇圓
- ◎ **メンチカツ** 定番になりました 三五〇圓
- ◎ **ハムカツ** おつまみに最高です 三九〇圓
- ◎ **ちくわ磯辺揚げ** 大阪人気の 三九〇圓
- ◎ **さきイカの天ぷら** 五八〇圓
- ◎ **揚げタコヤキ** 元気でます 五一〇圓
- ◎ **揚げニンニク** 三〇〇圓

写真はイメージです。



くじら立田揚げ

写真はイメージです。



ハムカツ

逸品

- ◎ ビールがすすみます
ガーリック枝豆 四八〇圓
- ◎ とろーり感がたまりません
チーズオムレツ 六八〇圓
- ◎ ニラたっぷり
ニラ玉 五八〇圓
- ◎ 特製マヨタレで
エビマヨ 六九〇圓
- ◎ 豚ホルウまいよ
ホルモン煮込み 六〇〇圓
- ◎ たっぷりあさりで
あさりバター 六八〇圓
- ◎ 定番です
豚ニラキムチ炒め 六八〇圓
- ◎ コロコロ感がたまりません
山芋バター 五八〇圓
- ◎ ゆず風味で旨さアップ
せせりゆず胡椒焼き 六八〇圓
- ◎ 懐かしさあふれる
北海じゃがバター 四九〇圓
- ◎ キノコと合います
サーモンとキノコホイイル焼 六〇〇圓

写真はイメージです。



巨人大鵬玉子焼き (玉子 5ヶ使用)

写真はイメージです。



厚切り牛タン焼 (やっぱりコレ!)

逸品

- ◎ ちよつと旨みをまします
バターコーン 四五〇圓
- ◎ 一番人気です
巨人大鵬玉子焼 七〇〇圓
- ◎ 風味あります
カモのスモーク 六六〇圓
- ◎ 熊本の郷土料理です
馬すじ煮込み 五六〇圓
- ◎ おふくろの味
肉じゃが 五六〇圓
- ◎ コロコロ感がたまりません
なんこつニンニク焼 六八〇圓
- ◎ ちよつと大阪風
馬すじのどて焼き 六四〇圓
- ◎ 塩タレが合います
厚切り牛タン焼 八八〇圓
- ◎ これでしょう
焼きナス 四九〇圓
- ◎ なすの旨味が増します
ナスの肉味噌炒め 五八〇圓

※表示価格は全て税抜価格になっています。

写真はイメージです。



男気ステーキ がつつり 450g

男気

- ◎ 昭和のビンテージ
男気ステーキ 一三〇〇圓
- ◎ 山芋男揚げ 五八〇圓
- ◎ ガッツリと男です
鶏もも男揚げ 七〇〇圓
- ◎ これも納得の一品
厚切り豚男焼 七六〇圓
- ◎ おぎも言ひ
ネギ豚男焼 七〇〇圓

写真はイメージです。



大人気商品 もつ鍋
野菜たっぷり、
健康にもいいよ！

鍋

- ◎ 夏でもいけます
もつ鍋 七三〇圓
- ◎ 暑い時程いじま
豚キムチ鍋 七九〇圓
- ◎ ちゃんぽん麺 二四〇圓
- ◎ 雑炊セット 三〇〇圓

※ご注文は二人前より承ります。
※料金は一人前の金額です。

写真はイメージです。



ホルモンは、本来捨てるものだったから「放るもん（関西弁で捨てるもの）」という説と、ドイツ語の「Hormon（ギリシャ語の「駆り立てる」が語源）」からきているという説があるようです。

鉄板

- ◎ 塩ダレで仕上げます
もやし鉄板焼 五六〇圓
- ◎ 山和芋使用
山芋鉄板焼 六八〇圓
- ◎ 海の幸言ひです
海鮮お好み焼 六七〇圓
- ◎ ガッツリいけます
焼きそば（ソース・塩） 六八〇圓
- ◎ 当店オリジナル
たらふく餃子 四七〇圓
- ◎ ほくほく言ひ
ジャガ明太チーズ焼き 六〇〇圓
- ◎ これは合います
豚ねぎ鉄板焼 六九〇圓
- ◎ 定番中の定番
ホルモン鉄板 六八〇圓

※表示価格は全て税抜価格になっています。

超オススメ

串焼き

・塩とタレご希望に焼き上げます

- ◎ **串盛 (十本) 一一三〇圓**
- ◎ 鶏もも串 一五〇圓
- ◎ 砂ずり串 一五〇圓
- ◎ 鶏皮串 一四〇圓
- ◎ ハツ串 一五〇圓
- ◎ ぼんじり串 一五〇圓
- ◎ 豚バラ串 一六〇圓
- ◎ つくね串 一五〇圓
- ◎ しろねぎ串 一四〇圓
- ◎ ウィンナー串 一六〇圓
- ◎ しいとう串 一四〇圓



写真はイメージです。

大阪の味

串揚げ

・サクサクに揚げます

- ◎ **串カツ盛 (五本) 六七〇圓**
- ◎ 豚バラ 一七〇圓
- ◎ ウィンナー 一八〇圓
- ◎ チーズ 一八〇圓
- ◎ ササミ 一八〇圓
- ◎ アスパラ 一六〇圓
- ◎ うずら 一五〇圓
- ◎ レンコン 一五〇圓
- ◎ しいたけ 一五〇圓



写真はイメージです。

※表示価格は全て税抜価格になっています。

飯物

- ◎ ちよつびり辛めに仕上げます
キムチチャーハン 六八〇圓
- ◎ 阿蘇高菜使用
高菜チャーハン 六八〇圓
- ◎ ごはんです
白飯 二一〇圓
- ◎ 食欲ない時に
たまごかけご飯 二七〇圓
- ◎ ちよつびり大きめ
おにぎり 二七〇圓
- ◎ (梅・鮭・高菜・明太)
焼きおにぎり(三個) 三〇〇圓
- ◎ **永谷園のお茶漬**
- ◎ (梅・鮭・明太)
揚げパン 二九〇圓
- ◎ これいいんです
チキンラーメン 三九〇圓
- ◎ たまごはいいですよ
ナポリタン 三〇〇圓
- ◎ あら懐かしいけどうまい
味噌汁 六三〇圓
- ◎ わかめいじ
味噌汁 一九〇圓

甘味

- ◎ 男でも食べたいです
チョコパフェ 七八〇圓
- ◎ やっばりこれです
バニラアイス 三九〇圓
- ◎ そうですこれもです
チョコアイス 三九〇圓
- ◎ 大人の味です
抹茶アイス 三九〇圓
- ◎ 温かいのと冷たいの二種
いきなり
団子アイス添え 五六〇圓

写真はイメージです。



輪切りにしたサツマイモと小豆餡(あん)を小麦粉の皮で包み、蒸したもの。熊本県の郷土菓子。[補説] 名称は、熊本地方の方言で「簡単・手軽」を意味する「いきなり」から、また、いきなり客が来ても作って出せることからともいう

※表示価格は全て税抜価格になっています。