旅風居酒や
一伍屋
今泉店

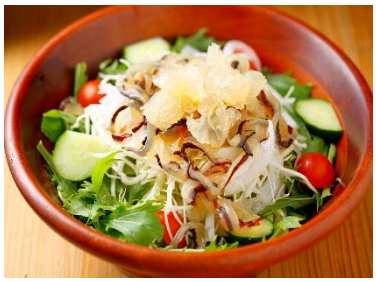
本日の直送鮮魚刺し【約２人前】	**1,480**
追加一人前	700
おまかせ寿司盛り合わせ【６貫】	**1,030**

当店名物特選桜ユッケ	940
幻の赤身刺し	1,380
馬刺し二点盛り【赤身・たてがみ】	1,700
馬にぎり【5貫】	1,650
とろり馬の炙り寿司【5貫】	1,650
馬ひも溶岩焼き	1,220

ヘルシーサラダ

女将直伝レモンチーズサラダ

女将直伝レモンチーズサラダ 花削りチーズと自家製レモンドレッシングが決め手のおつまみサラダ	650
温玉デリシャラダ	620
クラゲのコリコリサラダ	620
アボカドのカルパッチョ	560



さしより
(クイックつまみ)

自家製 肝キュウ	**370**
たたききゅうり	400
有明産 クラゲの酢の物	580
ひょうたん(漬物)	460
鯛わた	580
チャンジャ	500
ズワイ蟹のかにみそ和え	510
エイヒレ	480
赤べー	580

名わき役

琉球（鮮魚刺のねぎゴマ醤油漬け）	690
揚げたて辛子レンコン	400
おつまみパリパリチーズ もろみ豆富添え	460
アボカド刺し	480

だし料理

だし巻

ふんわかだし巻	600
とろ〜りチーズだし巻	670
明太だし巻	650
トッピングチーズ	100

ごまだし

ごまだしにゅう麺	600
ごまだしうどん	600
ごまだしチャーハン	560

じゃこ、卵、レタスがごまだしの旨みとからむ、
〆にも最高のチャーハンです。

茶碗蒸し

かにみそ茶碗蒸し	650
茶碗蒸し	400

阿蘇溶岩焼き

オススメ３点盛り **1,720**
（熊本県産あか牛・豚肩ロース・博多華味鶏）

塩にんにく若鶏 840

馬ヒモ溶岩焼き 1,220

当店のこだわり 阿蘇溶岩焼き

阿蘇山麓から切り出される玄武岩は、今から二万年前の阿蘇大噴火で流れ出た溶岩が、ひえて固まったもの。組織が密で熱に強く、素材の持ち味を損なうことなく、肉の芯まで焼くことができます。脂が下の火に落ちないので、ほとんど煙が出ないのも特徴。溶岩プレート全体に伝わる伝導熱で焼き上げる、熊本産豚や牛など、素材の美味しさを存分にお楽しみ下さい。

和牛

熊本県産あか牛（褐毛和種） **1,980**

和牛ザブトンの
しゃぶしゃぶ風溶岩焼き 2,160

手堅く鶏

博多華味鶏もも一枚塩焼	880
博多華味鶏のからあげ	680
博多華味鶏ガーリック炒め	750

豚の真骨頂

豚串大王	**530**	**豚角大王**	**790**

いっぴん

淡路島産玉ねぎのまるごとオーブン焼	**460**
本格マーボー豆富 激辛・鬼辛も承ります。（激辛と鬼辛は＋５０円）	580
チーズマーボー豆富	670

塩と金胡麻で食す

焼き

野菜たっぷり塩餃子

金胡麻と塩をかけて
お持ちします。

１人前　390円

懐かしの味

炊き

豚骨だしの炊き餃子	580円
追加餃子（一人前）	390円
追加ラーメン	340円

仕込みぎょうざ

焼き

野菜たっぷり塩餃子【6個】　390

炊き

豚骨だしの炊き餃子	580
追加餃子【6個】	390
追加ラーメン	340

ましょう

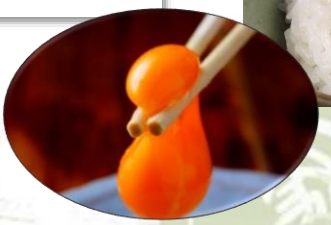
お茶漬け

琉球茶漬け	560
鯛茶漬け	560
お茶漬け（梅・明太子）	400

琉球茶漬け

卵ごはん

黄身☆とろ～り♪天丼	290
とっておきのＴＫＧ	290



飯・うどん

ごまだしにゅう麺	600
ごまだしうどん	600
ごまだしチャーハン	560
おむすび（梅・明太子・ごまだし・おかか・具無し海苔）	180
白飯（大）	200
白飯	150
あおさの味噌汁	270

10年ベストセラースイーツ

冷温

ゆうちゃんのき・もち～　460

バニラアイス　340

自家製わらび餅　480

トッピング 黒蜜きな粉がけ　50

自家製わらび餅

和

ゆうちゃん　のき･もち～