

# お値打ちコース

満足 **70品以上**

●お一人様 **本体価格 ¥2,680** (税込価格 ¥2,894)

テーブルビュッフェご利用の方限定  
飲み放題 **本体価格 ¥1,200** (税込価格 ¥1,296)

●シニア (65歳以上) のお客様 **500円引**

**本体価格 ¥2,180** (税込価格 ¥2,354)

●小学生のお客様 **半額**

**本体価格 ¥1,340** (税込価格 ¥1,447)

●幼児 (幼稚園・保育園以下) **無料**

※保険証など年齢が確認できるものをスタッフへご提示下さい。

**PICK UP!**  
ピックアップ



# にんにく塩ダレ

にんにくを使った一斗亭オリジナルの塩ダレは、ガツンとくる濃厚な味わいが特徴です。



- ・ハラミ
- ・徳用カルビ
- ・牛バラカルビ
- ・牛ロース
- ・豚カルビ
- ・鶏肉
- ・豚ホルモン
- ・豚コブクロ
- ・牛アカセンマイ
- ・豚タン

## カルビ・ハラミ・ロース

- ・牛バラカルビ(タレ)
- ・牛バラカルビ(しお)
- ・牛バラカルビ(にんにく塩)
- ・徳用カルビ(タレ)
- ・徳用カルビ(しお)
- ・徳用カルビ(にんにく塩)
- ・ハラミ(タレ)
- ・ハラミ(しお)
- ・ハラミ(にんにく塩)
- ・牛ロース(タレ)
- ・牛ロース(しお)
- ・牛ロース(にんにく塩)

## 豚タン

- ・豚タン(みそ)
- ・豚タン(しお)
- ・豚タン(にんにく塩)

## 豚肉・鶏肉

- ・豚カルビ(みそ)
- ・豚カルビ(にんにく塩)
- ・鶏肉(みそ)
- ・鶏肉(しお)
- ・鶏肉(にんにく塩)
- ・鶏トロ(しお)

## タレ焼盛合せ

- ・徳用カルビ(タレ)
- ・牛バラ(タレ)
- ・牛ロース(タレ)



# ホルモン



- ・豚ホルモン(みそ)
- ・豚ホルモン(しお)
- ・豚ホルモン(にんにく塩)



・牛レバー(みそ)



- ・牛アカセンマイ(みそ)
- ・牛アカセンマイ(しお)
- ・牛アカセンマイ(にんにく塩)



- ・豚コブクロ(みそ)
- ・豚コブクロ(しお)
- ・豚コブクロ(にんにく塩)

# ナムル・カクテキ



- ・もやしナムル
- ・ほうれんそうナムル
- ・ぜんまいナムル
- ・大根ナムル
- ・ナムル四点盛
- ・カクテキ

# お子様向けメニュー

大人の方でもご注文できます。



・元気ポテトフライ



・元気ラーメン



・元気うどん



・元気カレー



・元気ビビンバ



・元気クッパ



・元気おにぎり

# 野菜焼



- ・野菜焼盛合せ
- ・きのご盛合せ
- ・コーンバターのカップ焼

- ・キャベツ焼
- ・ピーマン焼
- ・エリンギ焼
- ・長ネギ焼
- ・タマネギ焼
- ・カボチャ焼
- ・ナス焼
- ・シイタケ焼
- ・シメジ焼

# 一品料理



- ・枝豆
- ・鶏つくね
- ・枝豆のつまみ揚げ
- ・揚げシューマイ
- ・中華春巻き



- ・韓国のり
- ・ポークウィンナー
- ・唐揚げ

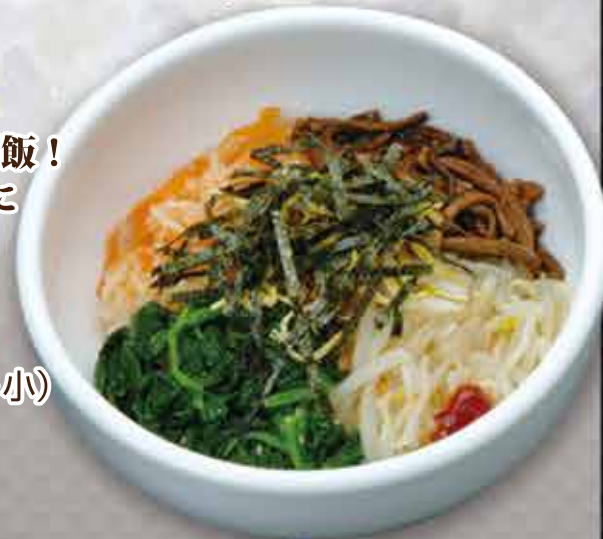


・ベビーホタテ焼  
(みそ・しお)

# 海鮮

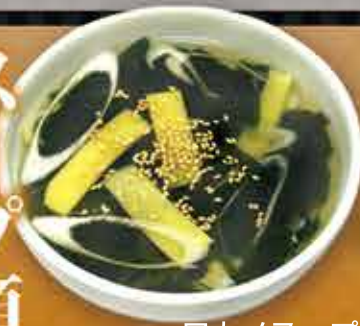
# ご飯もの・麺もの

焼肉の  
大事なお供、ご飯！  
一心亭の焼肉に  
ピッタリの  
美味しいお米。



- ・ライス(大・中・小)
- ・ビビンバ
- ・かけうどん

# スープ類



・ワカメスープ



・ねぎ塩

# 薬味

# サラダバー

食物繊維を先に食べる事で、腸での糖の吸収がゆっくりになり、急激な血糖値上昇を抑えるといわれています。是非お肉の前に新鮮サラダをお召し上がりください。



# デザート

ひんやり！サッパリ！  
食後にどうぞ！

- ・バニラアイス
- ・ゆずシャーベット
- ・オレンジシャーベット