

70
品以上

満足 お値打ちコース

テーブルビュッフェご利用の方限定
飲み放題 本体価格 ¥1,500 (税込 ¥1,620)

●お一人様

本体価格 ¥2,980 (税込 ¥3,218)

●シニアのお客様 500円引

本体価格 ¥2,480 (税込 ¥2,678)
※65歳以上。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。

●小学生のお客様 半額

本体価格 ¥1,490 (税込 ¥1,609)

●幼児 無料 ※幼稚園・保育園以下



にんにく
塩ダレ

にんにくを使った一心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)

タレ焼盛合せ

- ・徳用カルビ(タレ)
- ・牛バラ(タレ)
- ・牛ロース(タレ)

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

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)

野菜焼



- ・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

- ・野菜焼盛合せ
- ・きのこ盛合せ
- ・コーンバターのカップ焼

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

・ベビーホタテ焼
(みそ・しお)



- ・韓国のり
- ・ポークウィンナー
- ・唐揚げ

海鮮



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。



ナムル・キムチ・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

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。



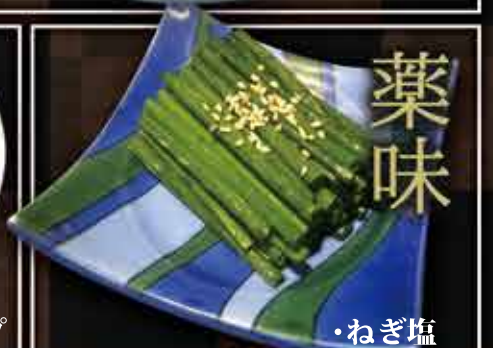
- ・ライス(大・中・小)
- ・ビビンバ
- ・かけうどん

スープ類



・ワカメスープ

薬味



・ねぎ塩

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

