



【一平 日本橋店 主なメニュー】

□ 自慢のおでん



たまご	200 円	大根	250 円	五宝袋	290 円
こんにやく	200 円	鶏つくね	250 円	がんも	350 円
昆布	200 円	じゃがいも	290 円	キャベツ巻	350 円
はんぺん	200 円	豆腐	290 円	えび串	350 円
野菜天	200 円	しらたき	290 円	たこ	350 円
焼きちくわ	250 円	ちくわぶ	290 円	自家製つみれ	480 円
ごぼう巻き	250 円	シュウマイ巻	290 円	特製牛すじ	480 円
厚揚げ	250 円	いかげそ巻	290 円		

□ おすすめ

番号	メニュー名	価格(税込)	コメント	画像
1	鮪かま焼き	1,280 円	目利きの仕入担当が、毎朝築地に通り、仕入れる脂の乗った鮪のかま。 大振りな鮪のかまは、一晚寝かせることにより、クセになる味に。ボリュームたっぷりで、満足度大。	
2	馬刺し盛合せ	2,980 円	本場熊本から直送の別名「さくら肉」と言われる鉄分豊富な馬肉の刺身。 部位によって美味しさが違うため、赤みと中トロの盛り合わせに。馬刺し好きにはたまらない一品。	

3	おぼろ豆腐サラダ	880 円	<p>麻布十番にあるおぼろ豆腐の名店「吉野商店」で製造している絶品のおぼろ豆腐を使用。とても柔らかく味も濃厚で、新鮮な野菜と一緒に食べると、絶妙なハーモニーに。是非一度お試しを。</p>	
4	信玄どり 鶏もも肉塩焼き	1,280 円	<p>高級銘柄鶏である「信玄どり」のもも肉を、素材の味を活かすため、シンプルな塩焼きに。臭みが少なく、さっぱりとした味わいで、柔らかく肉厚で、ジューシーな味わいは止みつきになること必至。</p>	
5	特製牛すじ	480 円	<p>一平自慢のおでんと並ぶ昔からの逸品。おでん出汁を使ってじっくりと煮込んだ「牛すじ」は、口の中でとろけてなくなるほどの絶品の味わい。</p>	

以上