

お食事・ご飯

飯

ビビレバ 食物繊維が豊富。	700円
ユッケビビレバ 牛刺身をのせたビビンバです。	950円
石焼ビビレバ おこげが香ばしい。	1000円
石焼ビビレバ(辛口) 辛いチャンジャが食欲をそそります。	1100円
石焼ユッケビビレバ 牛刺身入り。	1250円

大ライス	300円
ライス	250円
小ライス	200円

麺

冷麺 そば粉たっぷり!!本場韓国の細麺です。	750円
ビビレ麺 辛口麺。	850円
温麺 中華麺を使用した一匠オリジナルの麺料理です	800円
テグタレ麺 牛肉と野菜をぐつぐつ煮込んだ人気の辛い麺。	850円

鍋

クッパ 玉子と野菜の入ったスープご飯。	700円
テグタレクッパ 牛肉と野菜をぐつぐつ煮込んだ辛いスープご飯。	800円
コムタレクッパ テール肉を煮込んだ、滋養強壮たっぷりのスープご飯。	950円
特製カルビクッパ アバラ肉を一晩かけて煮込んだ自慢の味です。	950円

スープ

コムタレスープ じっくり手間暇をかけたテールスープ。	800円	もやしスープ 豆もやしが入った人気のピリ辛スープです。	500円
カルビスープ 一晩かけて煮込んだお肉は舌の上でとろけます。	800円	ワカメスープ ミネラル豊富な健康スープ。	500円
テグタレスープ 牛肉と野菜をぐつぐつ煮込んだ辛いスープ。	700円	野菜スープ 野菜とビタミンたっぷり。	500円
		玉子スープ ふんわり玉子とあっさりしたお味はお子様におすすめ	500円

焼物

カルビ 950円
一匠自慢のお肉です。

ロース 950円
お肉の旨みと脂の甘みにこだわりました。

ハラミ 900円
ジューシーで旨み抜群。

一匠ホルモシ 850円
一匠の人気メニューです。

極ホルモシ 850円
脂ののった人気商品。

上ミノ 800円
コリコリした食感をお楽しみください。

レバー 750円
鉄分豊富で栄養満点です。

ビリキタレスジ 750円
黒タンの希少部位「タンスジ」を使用。

ニレニクオイル焼 500円
ビタミンB1の豊富な健康食。

ねぎカルビ塩焼 1200円
ネギとカルビがよく合います。

ねぎタレ塩焼 1000円
オリジナルのネギタレをどうぞ。

まる豚塩焼 800円
ネギをのせてゴマ塩ダレでどうぞ。

豚トロ塩焼 750円
豚のネックです。わさびをつけてどうぞ。

地鶏塩焼 750円
宮崎県産の日南鶏を使用しました。



野菜焼 600円
季節野菜の盛合せです。

バラエティ盛 950円
内臓の盛合せです。

ホルモシ盛 950円
ホルモン2種の盛合せです。

特選焼物

特選カルビ 2600円
これはまさに、カルビの王様です。

特選ロース 2700円
このやわらかさは焼肉が好きになります。

特選タレ塩 2500円
幻の黒タンです。

上カルビ 1800円
黒毛和牛の上質な霜降り肉だけを使用。

上タレ塩 1350円
焼肉の定番と言えば牛タンです。

角切りカルビ 1000円
旨さ格別のバラ肉をサイコロ状にしました。

海鮮焼物

ゲツ塩焼 600円
するめいかのゲツを塩味でどうぞ。

イカ焼 750円
味わいのある、するめいかを使用しました。

海老焼 950円
プリッと食感と香ばしさをお楽しみ下さい。(8尾入り)

ホタテ塩焼 1000円
芳醇な帆立をオリジナルの塩ダレで。(5粒入り)

ズワイ蟹塩焼 1500円
透き通る様な黄沢なズワイ蟹をどうぞ。(5本入り)

タラバ蟹塩焼 1600円
厳選されたタラバ蟹を豪快にどうぞ。(2本入り)

一品料理

【小さなお子様や体調の優れないお客様は判身のご飲食はご遠慮ください。】

レバ刺 (限定商品) 脂肪感のあるレバーをどうぞ。	900円	豚足の煮付 おつまみには最高。	600円
牛刺 和牛のモモ肉を使用。	900円	チャブチエ 葛きりを使った韓国の冷菜です。	600円
ユッケ 肉の旨みをダイレクトに味わえます。	850円	ナムル 野菜の和え物。	500円
塩ユッケ 新しい味付けのユッケを。	850円	チャレンジヤ 自家製、タラの内臓の塩辛です。	500円
セシマイ刺 通好みの味です。	600円	冷奴 一匠人気の一品です。	400円
豚足 コラーゲンが豊富です。	450円	味付けさらしネギ 焼肉のお供にいかがですか？	350円
きゅうりのたたき ちよこっと、おつまみです。	250円		

* 季節により料理内容を変更することがございます。

サラダ

一匠サラダ 一匠自慢の味です。	450円
チョレギサラダ 酸味と辛味と甘味がバランスよく入ったサラダです。	500円
トマトサラダ トマトの甘みを生かしたドレッシングでどうぞ。	400円
サレチユ お肉やキムチを包んでお召し上がりください。	400円
野菜スティック 2種類のお味噌でどうぞ。	400円

漬物

キムチ 自家製白菜の漬物。	400円
オイキムチ 他店では食べれない味です。	400円
カクテキ 辛味の中に甘みがある大根の漬物です。	400円
キムチ五品盛 白菜、胡瓜、大根の漬物の盛合せ。	550円

麦酒

サッポロ樽生 (中)	600円
サッポロ樽生 (小)	450円
サッポロ黒ラベル (中瓶)	600円
樽生ピッチャー	2000円

焼酎

生レモンサワー	550円
生グレープフルーツサワー	550円
ウーロンハイ	500円
玉露ハイ	500円
炭酸割り	500円
水割り	500円
お湯割り	500円

本格焼酎

麦

ひむかの黒馬 (グラス)	500円
ひむかの黒馬 (ボトル)	2500円
和ら麦 (グラス)	500円
和ら麦 (ボトル)	2500円

芋

からり芋 (グラス)	500円
からり芋 (ボトル)	2500円
一刻者 (グラス)	500円
一刻者 (ボトル)	2500円
御幣 (グラス)	600円
御幣 (ボトル)	3000円

果実酒

梅酒ソーダ	550円
梅酒ロック	550円
あんず酒ソーダ	550円
あんず酒ロック	550円

カクテル

カシスソーダ	550円
カシスウーロン	550円
カシスオレレンジ	600円
カレバリソーダ	550円
カレバリオレレンジ	600円
モスコミュール	500円
スクリュードライバー	500円

日本酒

地酒

吉の川樽酒 (一合)	800円
銀盤純米大吟醸 (一合)	900円
八重寿 辛口粹撰 (一合)	900円

菊正宗

生冷酒	600円
熱燗 (一合)	550円
冷 (一合)	550円

ドリンク

コカ・コーラ	300円
りんごジュース	300円
ジレジャーエール	300円
ウーロン茶	300円
玉露茶	300円
オレンジジュース	300円
ミネラルウォーター	200円
コーヒー「ホットorアイス」	350円
よいくのビール	350円

球磨焼酎

球磨焼酎はストレートやロックがおすすめです。

黒麹

刻の封印「グラス」	700円
刻の封印「ボトル」	3500円

米麹

彩葉「グラス」	600円
彩葉「ボトル」	3000円

自家製甘味

自家製杏仁豆腐	200円
やわらかマンゴープリン	200円

葡萄酒

赤

グラスワイン	600円
ハウスワインハーフ	1200円
ハウスワインフルボトル	2200円
カベルネ・ソーヴィニヨン	3500円

白

グラスワイン	600円
ハウスワインハーフ	1200円
ハウスワインフルボトル	2200円
ラッ・シャルドネ	3500円

オリジナル焼酎

麦

酔神麦虎「グラス」	600円
酔神麦虎「ボトル」	2700円

芋

薩摩酔神「グラス」	600円
薩摩酔神「ボトル」	2700円

焼酎のおどもに

水	300円
ミネラル	150円
炭酸	150円
レモン	150円
梅干し	100円
ウーロン茶	500円
玉露茶	500円