



焼肉

甲州牛 濃紅精肉店

いっしょに焼く



炭火の力。

肉のこまみも  
引きます...



Kokohayamanasi

Uenohara

Uenoharanikitara

icchoniyottoide!

# 特選いっちょカルビ

量が増えるほどお得！

並盛り 990円

(税込1089円)

中盛り 1900円

並盛りの約2倍 (税込2090円)

大盛り 2820円

並盛りの約3倍 (税込3102円)

特盛り 3720円

並盛りの約4倍 (税込4092円)

ハーフ 530円 (税込583円)



**おススメ** 黒毛和牛 中落ちカルビ 1180円 (税込1298円)

## いっちょ式の牛タン

いっちょ式名物

牛タンの先から元まで1本分の味わいを楽しめる！

### 牛タン1本焼き



(ネギ塩、わさび、ユズコショウ付) 1980円 (税込2178円)

牛タン 990円 (税込1089円)

ハーフ 520円 (税込572円)

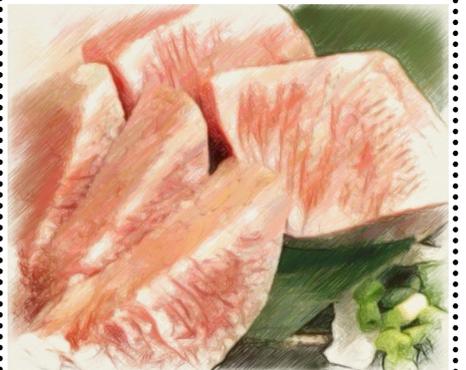
ネギ塩牛タン 1090円 (税込1199円)

牛タンカルビ 690円 (税込759円)

ねぎ塩牛タンカルビ 790円 (税込869円)

数量限定  
厚切り牛タン

1580円 (税込1738円)



# いっちょ武のハラミ・ロース

## **オススメ** 甲州牛焼きしゃぶ

**上ロース** 1210円 (税込1331円)

カメノコという部位を使用。しゃぶしゃぶのような薄切りにして万能ねぎとおろしポン酢であっさりと言味のある味わいを楽しめます。



赤身部位。肉らしい力強い味わいです。

## **オススメ** 甲州牛てんまるロース

1180円 (税込1298円)

牛ロース 850円(税込935円)

ハーフ 460円(税込506円)

ハラミ 999円(税込1099円)

ハーフ 539円(税込593円)

ねぎ塩ハラミ 1090円(税込1099円)

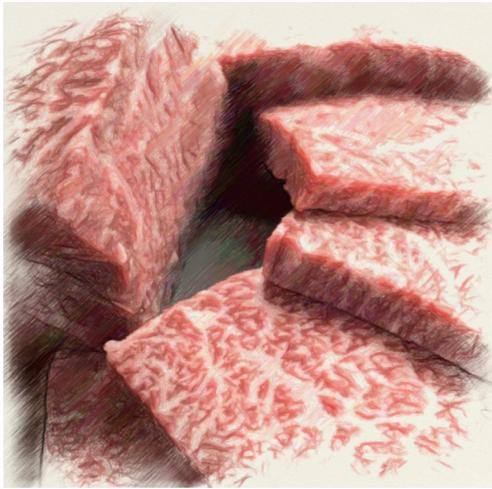
**大判ハラミ** 1280円(税込1408円)

特製ガーリックペッパーダレのヤミツキな味わい！



数量限定！  
**厚切りハラミ**  
1480円 (税込1628円)

# いっちょ武の2大看板



## 黒毛和牛

**ザブトン** 1980円 (税込2178円)

ザブトンとはの脂は甘みがあり、肉の旨味と相まって豊かな味わいを生み出します。脂の甘みと肉の旨味のバランスが絶妙なのがこの部位の魅力です。

## 甲州牛 希少部位



**ミスジ** 1980円 (税込2178円)

ミスジと言うのは牛肉の肩甲骨にあたる場所についている部位で、1頭500kgの和牛の中から2kgほどしか取れない「**幻の肉**」と言われるほどの超希少部位です。肉質はなんといっても柔らかく、味わいは他の肉とは違うミスジ特有の独特の旨みを楽しむことができます。



## 黒毛和牛

**プレミアム盛り**

1830円 (税込2013円)

# 迫力の厚切り！！

黒毛和牛

**厚切り！** 特上カルビ

1090円 (税込1199円)

三角バラというカルビの中でも最も脂のノリやすい部位で、通称「**カルビの王様**」と言われるほど。甲州牛特上カルビは、贅沢に厚切りで切り出します。口の中で噛んだ瞬間甘い脂がジュワツとしたたり、まさに絶品です。



甲州牛

**厚切り！** 極みロース

1290円 (税込1419円)

とも三角という部位を使用。1頭から4～5kgしか取れない希少部位。適度に入ったサシからは旨みが溢れだします。あっさり食べられる上に肉本来の味わいを強く楽しめるお肉です。

甲州牛

**厚切り！** しんしん

1280円 (税込1408円)

モモのシンタマからとれる部位を使用。

ホテルなどではステーキに珍重されるお肉で、赤身の中にほどよくサシが入っているので、あっさりしている中に肉らしい旨味があります。



# いっちょ武の豚・鶏

イベリコ豚

豚カルビ 580円 (税込638円)

ハーフ 320円 (税込352円)

ねぎ塩豚カルビ

680円 (税込748円)

トントロ 580円 (税込638円)

ハーフ 320円 (税込352円)

鶏もも

450円 (税込495円)

ハーフ

260円 (税込286円)

ぼんじり

450円 (税込495円)

ハーフ

260円 (税込286円)

ウインナー

460円 (税込506円)

ハーフ

260円 (税込286円)

# いっちょ武の盛り合わせ

いっちょ武盛り

2980円 (税込3278円)

カルビ、ハラミ、タンなど焼肉の人気メニューを中心にした盛り合わせです。

黒毛和牛

カルビどっちも盛り

2200円 (税込2420円)

和牛特上カルビと中落ちカルビの2種盛り



黒毛和牛

プレミアム盛り

1830円 (税込2013円)

# いっちょ忒のホルモン

## ホルモンミックス

(ミソダレか塩ダレから選んでください)

各1180円 (税込1298円)

牛豚ホルモン4種盛り  
ホルモン祭り

1380円 (税込1518円)



## 「牛のホルモン」

**※** 極みホルモン 780円 (税込858円)

ハーフ 420円 (税込462円)

まるちょう 780円 (税込858円)

ハーフ 420円 (税込462円)

人気部位！牛の第1胃

ミノ 780円 (税込858円)

ハーフ 420円 (税込462円)

## 「豚のホルモン」

シロコロ 600円 (税込660円)

ハーフ 330円 (税込363円)

人気の希少ホルモン

**※** フェ 540円 (税込594円)

ハーフ 300円 (税込330円)

コリコリの食感にヤミツキ

豚タン 590円 (税込649円)

ハーフ 330円 (税込363円)

タンなんこつ 650円 (税込715円)

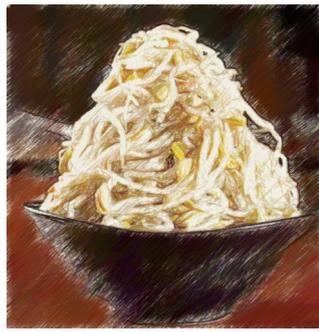
ハーフ 360円 (税込396円)

# いっちょ貳の野菜

山盛もやし

ナムル

300円(税込330円)



バリキャベツ

150円(税込165円)

オリジナルレモンドレッシング

いっちょ貳グリーンサラダ

680円(税込748円)

チョレギサラダ

680円(税込748円)

包み野菜

230円(税込253円)

## 焼き野菜

ししとう

200円(税込210円)

長ねぎ

200円(税込210円)

玉ねぎ

200円(税込210円)

ブロッコリー

200円(税込210円)



## 一品もの



にら釜玉

ポン酢

480円(税込528円)

キムチ

400円(税込440円)

チャンジャ

480円(税込528円)

ぶったたきキュウリキムチ

420円(税込462円)

韓国のり

280円(税込308円)

きゅうりの一本漬け

350円(税込385円)

トマトスライス

380円(税込418円)

酢モツ

500円(税込550円)

自家製チーズチヂミ

780円(税込858円)

# いっちょ武のご飯・麺

## いっちょ武のビビンバ

石焼きビビンバ 870円(税込957円)

石焼きチーズビビンバ

1050円 (税込1155円)



ライス 250円(税込275円)

焼肉屋さんの  
TKG 400円(税込440円)

クッパ 750円(税込825円)

辛い！韓国のに山盛り！

スタミナみそクッパ

※中辛、激辛、鬼辛は辛さに強い方のみご注文ください。

(普通・中辛・激辛・鬼辛) 800円(税込880円)

冷麺 840円(税込924円)

玉子スープ 500円(税込550円)

カルビスープ 660円(税込726円)

※中辛、激辛、鬼辛は辛さに強い方のみご注文ください。

(普通・中辛・激辛・鬼辛)

## いっちょ武の甘味

バニラアイス 220円 (税込242円)

れもんソルベ 220円 (税込242円)

信玄アイス 380円 (税込418円)

チョコサンデー 380円 (税込418円)

まるで生マンゴの味わい

マンゴーシャーベット

730円 (税込803円)

