



炭火の力。

肉の旨みを引き出す...



kokohayamanasi
uenohara,
uenoharakitara
Ittyoni, yottoide

特選いっちょカルビ

量が増えるほどお得！

H4 並盛り 990円

(税込1089円)

H6 中盛り 1900円

並盛りの約2倍 (税込2090円)

H7 大盛り 2820円

並盛りの約3倍 (税込3102円)

H8 特盛り 3720円

並盛りの約4倍 (税込4092円)



H5 ハーフ 530円 (税込583円)

いっちょの牛タン

K1 牛タン 930円 (税込1023円)

K2 ハーフ 490円 (税込539円)

K3 いっちょ牛タン
930円 (税込1023円)

K4 ハーフ 490円 (税込539円)

K5 牛タンしょうがポン酢

680円

(税込748円)



数量限定
K6 厚切り牛タン
1480円 (税込1628円)



いっちょのハラミ・ロース

J1 ハラミ 990円 (税込1089円)

J2 ハーフ 530円 (税込583円)

J3 ガリバタ醤油ハラミ

1090円 (税込1199円)

J4 大判ハラミ 1280円 (税込1408円)

J5 牛ロース 850円 (税込935円)

J6 ハーフ 460円 (税込506円)

G3 甲州牛ロース

1160円 (税込1276円)

J7 赤身盛り 1480円 (税込1628円)

(甲州牛ロース、ハラミ、牛ロース)



1380円

(税込1518円)

J8 厚切りハラミ

数量限定!

山梨名産 ブランド和牛



甲州牛とは

山紫水明の地と言われる山梨県の澄んだ水と美しい自然に囲まれた地で育ち日本格付け協会による格付けでA4・A5等級に格付けされた牛肉を甲州牛と言います。

G1 甲州極上カルビ

1380円 (税込1518円)

三角バラとミスジを使用。カルビの王様三角バラと希少部位のミスジをどっちも楽しめます。身は柔らかく、甘い脂はとろけるような味わいです。



G2 甲州牛極みロース

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。

G3 甲州牛ロース

1160円 (税込1518円)

モモにあるしんしんという部位を使用。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。



G4 甲州牛

焼きしゃぶ上ロース

1180円 (税込1198円)

カメノコという部位を使用。肉のきめが細かく脂が少ないのであっさりしていて赤身の旨みが凝縮されているお肉です。焼肉道場ではこれをしゃぶしゃぶのように薄切りにして提供します。薬味のねぎとおろしポン酢でさっぱり食べる旨みは格別です。



G5 甲州牛まるかわ

1110円 (税込1221円)

足の付け根の骨の周りにお肉。赤身が強く肉らしい味わいが特に濃厚な部位です。焼肉道場ではオニオンスライス、白髪ねぎ、ガーリックチップ、万能ねぎを盛った薬味にのせてポン酢で食べるという一風変わった提供をしています。

いっちょの厳選和牛

H1 和牛特上カルビ

1090円 (税込1199円)



H2 和牛中落ゲタカルビ 1120円 (税込1232円)

どっちも食べたい人は

H3 和牛どっちも盛り

1100円 (税込1210円)

いっちょの豚・鶏

イベリコ豚

L1 豚カルビ 550円 (税込605円)

L2 ハーフ 300円 (税込320円)

L3 ねぎ塩豚カルビ
650円 (税込715円)

L4 トントロ 550円 (税込605円)

L5 ハーフ 300円 (税込330円)

L6 ゆずこしょうトントロ
600円 (税込660円)

L7 わさびトントロ

570円 (税込627円)

L8 鶏もも 420円 (税込462円)

L9 ハーフ 240円 (税込264円)

L10 ぼんじり 420円 (税込462円)

L11 ハーフ 240円 (税込264円)

L12 ウィンナー 430円 (税込473円)

L13 ハーフ 250円 (税込275円)

いっちょの盛り合わせ

学生応援

L14 いっちょ祭り
1980円 (税込2178円)

豚肉と鶏肉を中心にした
ボリュームのある
盛り合わせ。



L15 ファミリー祭り
3980円 (税込4378円)

カルビ、ハラミ、タン、
ロースといった焼肉の
人気メニューの盛り合わせ。

いっちょのホルモン

ホルモンミックス

M1 みそダレ M2 塩ダレ

各1180円 (税込1298円)

牛豚ホルモン4種盛り

M3 ホルモン祭り

1380円 (税込1518円)



「牛のホルモン」

※ M4 極みホルモン 780円 (税込858円)

M5 ハーフ 420円 (税込462円)

M6 まるちょう 780円 (税込858円)

M7 ハーフ 420円 (税込462円)

人気部位！牛の第1胃

M8 ミノ 780円 (税込858円)

M9 ハーフ 420円 (税込462円)

コリコリの食感にヤミツキ

M14 豚タン 570円 (税込627円)

M15 ハーフ 320円 (税込352円)

M16 カシラ 560円 (税込616円)

M17 ハーフ 310円 (税込341円)

M18 タンなんこつ 630円 (税込693円)

M19 ハーフ 350円 (税込385円)

「豚のホルモン」

M10 シロコロ 600円 (税込660円)

M11 ハーフ 330円 (税込363円)

人気の希少ホルモン

オススメ M12 **フエ** 500円 (税込605円)

M13 ハーフ 280円 (税込308円)

健康野菜

N1 シーザーサラダ 710円 (税込781円)

オリジナル生ドレッシング

N2 いっちょ特製サラダ 680円 (税込748円)

N3 チョレギサラダ 680円 (税込748円)

N4 山盛り塩キャベツ 380円 (税込418円)

N5 サンチュ 230円 (税込253円)



一品もの

N6 キムチ 400円 (税込440円)

N7 もやしナムル 380円 (税込418円)

N8 韓国のり 280円 (税込308円)

N9 きゅうりの一本漬け 350円 (税込385円)

N10 チャンジャ 480円 (税込528円)

N11 焼きにんにく 420円 (税込462円)

N12 やまいも梅しそ和え 480円 (税込528円)

N13 自家製チーズチヂミ 780円 (税込858円)



いっちょのご飯・麺

いっちょのビビンバ



01 石焼きビビンバ 870円 (税込957円)

02 ビビンバ 800円 (税込880円)

03 石焼きチーズビビンバ 1050円 (税込1155円)

04 ライス 200円 (税込220円)

焼肉屋さんの

05 TKG 380円 (税込418円)

06 クッパ 750円 (税込825円)

ほんとに辛い!!

07 ねぎまみれ

激辛クッパ 880円 (税込968円)

08 石焼きチーズ

リゾット 680円 (税込784円)

09 冷麺 840円 (税込924円)

010 韓国風

スペシャルうどん 800円 (税込880円)

011 玉子スープ 500円 (税込550円)

012 カルビスープ 660円 (税込726円)

(普通・中辛・激辛・鬼辛)

※中辛、激辛、鬼辛は辛さに強い方のみご注文ください。

いっちょの甘味

P1 バニラアイス 220円 (税込242円)

P2 抹茶アイス 220円 (税込242円)

P3 ゆずシャーベット 220円 (税込242円)

P4 チョコサンデー 380円 (税込418円)

P5 いちごひめ 380円 (税込418円)

夢のジョッキプリン

P6 中ジョッキ 500円 (税込550円)

P7 大ジョッキ 1000円 (税込1100円)