



～おしながき～

お通し代 ¥380-(418)
皆様頂戴しております

すぐ出る冷菜

 **とろ〜り生ハム玉子** トリュフクリームソース
※1人1ケがおすすめ

いぶりがっこクリームチーズ 海苔巻きスタイル
追加 海苔がおすすめ¥150

冷やしトマト ガリたっぷりのおせ

 **自家製 長芋わさび**

一九のさっぱり オニオンライス サラダ
オニスラ+大根+サクサクわかめ+ポン酢
サラダとして、焼き鳥の箸休めとしてもどうぞ◎

各¥500(550)


すぐ出るつまみ

レバーパテ

山椒を効かせた絶品パテ!!+小バケツ付き

追加 バケツ ¥250

¥690(759)

 **生レバニラ**
濃厚レバー+ニラ+ニンニクごま油

¥790(869)


旬野菜 炭火焼き

茄子 ¥690(759)

舞茸 ¥690(759)

 **炭焼き アボカド**
※アボカド半個分 ¥590(649)

レアな一品

 **特製ごまわさ** もも肉たたき+自家製ごまだれ ¥790(869)

鶏のたたき 宮崎名物 炭火たたき風 ¥790(869)

揚げもん

 **一九の大きな から揚げ** 2ケ 1ケ追加¥300 ¥600(660)

大根フライ Mサイズ 濃いめのり塩 ¥690(759)

大根フライLサイズ 4名様以上おすすめ ¥1290(1419)

ご飯

名物 焼きおにぎり 必食! ¥590(649)

※小さめサイズなので1人1ケがおすすめ

※お時間がかかります ※うなぎ おにぎり もあります

アイス

 **どら焼きアイス** ¥500(550)

(黒蜜きなこor黒豆or真っ黒胡麻or抹茶)

もなかアイス ¥500(550)


(黒蜜きなこor黒豆or真っ黒胡麻or抹茶)

津軽りんごシャーベット ¥400(440)


串

こちら4種は優先的におつくりします!

最初のオーダーでは是非ご注文下さい!!!

 **ネギ塩焼き** はらみ系肉好きにおすすめ!豚かしら ¥250(275)

手羽先ヤンニョム骨抜き手羽 ¥250(275)

 **牛すじ串** 味噌煮込み 1本 ¥290(319)

 **えび 豚バラしそまき** ¥390(429)
※1人1ケがおすすめ ※表記は1本単位です

お時間の目安30~40分程。

お急ぎ、まだ来てない串の確認は
遠慮なくお声かけ下さい!!!

やきとり

 **ささみ わさび レア** ¥320(352)

★数量限定 秘伝のレシピで、フワフワに仕上げたささみ

ささみ わさび よく焼き ¥320(352)


※レア焼きが苦手な方、不安な方は必ずこちら

砂肝 塩 ¥250(275)

レバー タレ ¥250(275)


はつ はつ+ズッキーニ ¥290(319)

 **セセリ しそ+ポン酢** ¥320(352)

 **一九の手羽ねぎま** 骨抜き、当店の新定番 ¥350(385)

ねぎま タレ ¥320(352)

特製 つくね タレ+卵黄ソース ¥320(352)

 **特製 塩つくね 酢こしょう** ¥320(352)

ソリレス もも肉付け根+ねぎ ¥320(352)

えんがわ 砂肝のまわりにあるコリコリ ¥290(319)

鶏ハラミ 腹筋の部分 ネギタレ ¥320(352)

※表記は1本単位です

野菜

ししとう ¥210(231)

銀杏 ¥210(231)

 **ズッキーニ** ¥210(231)