



いつちよ名物

信玄鶏

究極の

手羽先焼き

一本 二〇〇円

(税込二二〇円)

五本 八八〇円

(税込九八六円)

●信玄鶏とは

自信をもっておすすめします。
ヒナから出荷まで全て無添加の飼料を使う独特の飼料研究と鶏の生理を知り尽くした飼育技術の開発で、健康で安心な鶏肉を作りました。富士山麓及び南アルプスの大自然の中、ストレスの溜まらない環境のもとで育てられた「信玄鶏」。植物性たんばく質を主体とした飼料で育てられるため、臭みが全くなく、さっぱりとした味わいで低脂肪、低コレステロールな上に柔らかく肉厚でジューシーなのが特徴です。
良い環境、良いえさで育てられた信玄鶏の味わいは最高です。

新鮮！信玄鶏手羽先を

昆布メにして2日、さらに1日乾燥させて旨みをギュウッと凝縮させて仕込みます。じっくり丁寧に焼きあげた手羽先は皮がパリッと香ばしく、口の中で肉汁がドバッと溢れだします



いつちよ名物

いつちよ



手造り つくね

●いっちょよの
つくねのこだわり

手こねで仕込んで、
生から炭火で一氣に焼
き上げる当店自家製つ
くね。鶏の旨味を一杯
に凝縮した肉汁滴る逸
品です。軟骨入りで
コリコリした食感が
いろんな味のつくねと
良く合います。
なんととっても当店の
こだわりは生から焼き
あげることです。」

つくね5本盛り 九八〇円
(税込一〇七八円)

極タレつくね 一二二〇円
(税込一三四二円)

極塩つくね 一〇〇〇円
(税込一一〇〇円)

明太マヨつくね 一二二〇円
(税込一三五二円)

梅シソつくね 一二二〇円
(税込一三四二円)

ネギ味噌つくね 一〇〇〇円
(税込一一〇〇円)

おろしポンつくね 一二二〇円
(税込一三四二円)

月見つくね 一二五〇円
(税込一七五〇円)

わさびつくね 一二二〇円
(税込一三三二円)

辛マヨつくね 一二二〇円
(税込一三三二円)



ご注文いただいてから
一つ一つ丁寧に 仕上げは極上のふわとろ食感・・・

— 4つの卵からお選び下さい。

健味鶏 五八〇円

(税込六三八円)

その名の通り健康的に育った鶏で卵の栄養価も高くさっぱりとした味は食べ飽きることが無くまた食べたくなってしまうような味わいです。



赤鶏 五八〇円

(税込六三八円)

普通の卵と味わいが全く違います。黄身が濃く、卵のコクと風味が段違いです。当店一押しですw(´▽`)w!!



高原育ち 五八〇円

食べやすく、(税込六三八円)

低脂肪、低コレステロールの卵です。食べやすさはコレが一番!!
b(o`v`o)♪



アローカナ 六八〇円

(税込七四八円)

世界で唯一殻の青い鶏卵。栄養価が普通の卵の10~20倍と高く、黄身の味もほかの卵とは違う味わいが楽しめます。南米で幸せを呼ぶ鳥と言われています



いっちょの
玉子焼き



焼鳥

当店の焼鳥は普通の
1・5倍の大きさです。

ねぎま 一二二〇円
(税込二四二円)

こつてり

二五〇円
(税込二七五円)

ハツ 一八〇円
(税込一九八円)

砂肝 一八〇円
(税込一九八円)

串もの

6点盛り合わせ

焼鳥、豚串合わせ盛り。
一三八〇円
(税込二五二八円)

ねぎま持ち帰り

一本 一二二〇円
(税込二四二円)





甲州富士桜ポーク

いちちよ名物

いちちよ

●甲州富士桜ポークとは

山梨県畜産試験場が7年の歳月を掛けて研究開発に取り組んできた合成系統豚（黒豚とデュロックの合成）が完成し、県の系統豚「フジザクラ（ランドレース）」の血を引くF1母豚に、新たに開発した合成系統豚の雄を交配して新銘柄豚（三元豚）を生産します。

この豚に麦20%やオリゴ糖が入った専用飼料を与えて育て、山梨食肉流通センター（ISO22000認証取得）で衛生的にと畜処理され、県銘柄豚普及推進協議会の認定基準に合格した豚肉だけが山梨ブランド『甲州富士桜ポーク』になります。

これまでの『フジザクラポーク』のおいしさを更にバージョンアップした『甲州富士桜ポーク』の肉質は、キメが細かく柔らかく保水性に富んだジュシーさと、口の中でとろける甘い脂肪が特徴です。キメ細かく柔らかく、肉色も良いだけでなく、味は天下一品です。

甲州富士桜

ポーク串三八〇円

（税込四一八円）

タン串

二五〇円

（税込二七五円）

串もの6点盛り合わせ

焼鳥、豚串合わせ盛り

一三八〇円（税込一五二八円）

大鍋もつ煮

五〇〇円

（税込五五〇円）

大鍋もつ煮は鶏ガラスープと味噌をベースに使い、にんじんや大根などの野菜をたっぷり入れて大鍋で8時間煮込んでいます。

煮込んでいる間も味が変化していくのでその微妙な調節をするのが店長の腕の見せどころ！！

クセのない新鮮なホルモンは旨みが強く、トロトロになるまで煮込むのでその味わいはより格別なものになります。じっくり煮込んだもつ煮込みに七味をパラリとかければヤマツキの味わいです。



いっちょよ人気の一品

いっちょよのポテサラ

五〇〇円

(税込五五〇円)

アンチョビとコンビーフを入れた新しい形。そこに、おかかと梅干しをのせてたまごを加えました。それぞれの素材の香りと味わいが意外にもベストマッチ!!



本気の

ヤゲン

軟骨ポン酢

四八〇円

(税込五二八円)

ほどよく肉がついた新鮮な鶏の胸の軟骨を日本酒で昆布メして2日熟成して仕込みます。昆布のほのかな香りとジューシーなコラーゲンがおいっぱいに広がります。



1番人気です!!

無敵!

ウニの

クリームスパ

一三〇〇円

(税込一四三〇円)

ウニをたっぷり贅沢に使っているので風味が段違い!!
生クリーム100%で仕上げるので濃厚な旨みは他では味わえない逸品。



一人前、一皿盛り。

季節の

刺身盛合わせ

(中トロ、サーモン、ホタテ、
黒ミル貝、旬の鮮魚など)

一人前 **七八〇円**

(税込八五八円)

仕入れ状況によって
内容が変わることがございます。



先付け

塩だれトマト

鶏かわせんべい

海鮮たく納豆海苔巻き

焼きナスの煮びたし

梅水晶

きゅうりの一本漬け

エイヒレ

カツオ酒盗

枝豆

三八〇円

(税込四一八円)

四二〇円

(税込四六二円)

五八〇円

(税込六三八円)

四八〇円

(税込五二八円)

五八〇円

(税込六三八円)

四二〇円

(税込四六二円)

五八〇円

(税込六三八円)

四二〇円

(税込四六二円)

四二〇円

(税込四六二円)

いっちょよの サラダ

江戸やの六九〇円
和サラダ(税込七五九円)



ひじきや
とろろ昆
布といっ
た和素材
をメイン
にした
和風サラ
ダです。

じゃがバリ
いっちょよサラダ

六八〇円
(税込七四八円)

自家製じゃが
バリが
たっぷりな
た、いっちょ
不動の
人気定番
サラダです。



シーザーサラダ

六八〇円
(税込七四八円)

焼肉サラダ

七八〇円
(税込八五八円)

いっちょよの揚げ

ハムカツ串揚げ

一本 二五〇円
(税込二七五円)

オニオンリング

六三〇円
(税込六九三円)

フジザクラポークの

一口カツ串

一本 三二〇円
(税込三三五円)

蟹クリームコロッケ

一個 三二〇円
(税込三三五円)

唐揚げ

五八〇円
(税込六三八円)

ポテトフライ

四九〇円
(税込五三九円)

川海老

四二〇円
(税込四六一円)

カマンベール系揚げ

六五〇円
(税込七一五円)

レバー天

四八〇円
(税込五二八円)

よだれ鶏ソース

丸鶏
半身揚げ
一二八〇円
(税込一四〇八円)



いっちよの

逸品

アラジンと魔法の
デミチーズ焼き

一、二八〇円

(税込一、三〇八円)



とろける
チーズフォンデュ

五二〇円

(税込五七二円)

ポテト明太チーズ焼き

八八〇円

(税込九六八円)

明太とチーズの最強コンビ。

季節の刺身盛合わせ

七八〇円

(税込八五八円)

激辛!

マーボー

七八〇円

(税込八五八円)

驚異の辛さ!
辛さに弱い人はこ
注文を控えてくだ
さい。



いっちよの

ピザ

いっちよのピザが

美味しい理由

いっちよのピザは最初にガーリック
オイルを生地にしくことでチーズや
生地、具材が一体となり、複雑な旨み
を生み出すことができます。



昔ながらの
ミックス
ピザ

九一〇円

(税込一〇〇一円)

ブルーチーズと
酒盗のピザ

八一〇円

(税込八九二円)

ブルーチーズと酒盗の
意外な組み合わせ。
実はどっちも発酵食品なので
相性抜群!
お互いの美味しさを高めあって
酒の肴にピッタリです。



モチモチ
明太ピザ

八一〇円

(税込八九二円)

いっちょよの 飯&麺



**無敵！
ウニの
クリーム
スパ**

一三〇〇円
(税込一四三〇円)

ウニをたっぷり贅沢に使っているので風味が段違い!!
生クリーム100%で仕上げるので濃厚な旨みは他では味わえない逸品です。

オムレツナポリタン 八二〇円

(税込八八〇円)

トロトロ卵がナポリタンを包みます。
山菜

ペペロンチーノ

九三〇円

たっぷりチーズの

トマトリゾット

六八〇円

トロツとチーズと
自家製トマトソースがベストマッチ!

いっちょよラーメン

四八〇円

メにビッター!

山盛り

ネギトロ巻き

八八〇円

(税込九六八円)

どっさりネギトロ
使っています。

ライス二〇〇円

(税込二二〇円)



メにやっぱり
卵かけごはん

卵の味をストレートに味わうにはコレが一番!卵によってコクや旨みが違うので食べ比べてみてください。

健味鶏

三八〇円

高原育ち

三八〇円

赤鶏

三八〇円

アローカナ

四八〇円

いっちょよの

甘味

バナラアイス

二五〇円

ユズシャーベット

二五〇円

ミニチョコサンデー

四二〇円

ミニいちごサンデー

四二〇円

夢のジョッキプリン

六八〇円

チョコレート
パフェ

五八〇円

(税込六三八円)

