

朝メ鶏の
炭火焼き鳥と
水炊き



郷土の味・食材にこだわった

大分の料理



鶏めし

大分の田舎で愛されてる
混ぜ込みごはんです。

380円



りゅうきゅう

大分名物魚の切り身を特製ダレに漬けた逸品。

880円

とり天

大分県民のソウルフード。
自家製かほすポン酢とカラシでどうぞ。

780円

とり天(小) 480円



特選

みつせ鶏
白レバーのパテ
みつせ鶏の白レバーのみを使用して作られる五郎二の大八
気メニュー。

780円

パケット追加180円



みつせ鶏の炭火焼き

みつせ鶏のもも肉を豪快に炭火で
炙って仕上げる贅沢な逸品。

1,380円



国産鶏レバー刺し

まるで生食のような見た目と美味
しさです! 滅菌処理済なので安
心してお召し上がりください。

1,280円



冠地鶏のたたき

大分県産地鶏のジュー
シーなたたき。滅菌処理
済のため、ほぼレアでお
楽しみいただけます。

1,380円



※価格は税込表記となっております。

お酒にも合う

野菜

季節のシーザーサラダ

温玉のせ

料理長の気まぐれシーザー。

930円



肉づめピーマン

自家製鶏そぼろを新鮮なピーマンにのせてお召し上がりください。

480円

追いピーマン120円



塩トマト

糖度の高いフルーツトマトです。

480円



冷やしきゅうり

ピリ辛ダレとご一緒に。

430円



おつまみキャベツ

とりあえずの一品ならこちら。お待たせしません!

280円



漬物の盛り合わせ

季節に合わせ、旬の野菜で仕込んでいます。

580円

※価格は税込表記となっております。

お酒と一緒に注文したい

酒肴

蘭王たまごの 煮たまご

大分県杵築市で生産されるブ
ラントたまご。健康な親鳥から産
まれる味わい深いたまごです。

280円



やげん軟骨と きのこの 大葉バター炒め

自家製の大葉バターで炒めま
した。ぜひ一度ご賞味あれ。

780円



チャンジャ

タラの内臓で作る韓国の珍味。
酒のアテに抜群。

530円



ズリオイル

五郎一のズリ愛を皆さまにお
届け。

380円

自家製 梅なんこつ

やげん軟骨を梅肉で和えました。
大根にのせて召し上がれ。

580円



冷奴 くろめ醤油

こだわりの豆腐と自家製くろめ醤油
が自慢の逸品。

380円



黒豆の枝豆

黒くはないですが、
旨いです!

380円



クリームチーズの 昆布〆明太子のせ

Kiriのクリームチーズを昆布〆にして明
太子をのせる間違いないヤツ!

480円



エビとアボカドの わさび醤油和え

エビとアボカドを相性抜群の
わさび醤油でどうぞ。

880円

ニラ餃子

ニラ農家が心を込めて作った
ニラを、ニラ農家が心を込め
て餃子にしました。皮までニラ
を練り込んでます。

680円



※価格は税込表記となっております。

お酒がすすむ

揚げ物

自家製濃厚タルタルソースのチキン南蛮

オリジナルのタルタルと甘酢にたっぷり絡めて召し上がれ。

880円

チキン南蛮(小)480円



とり天

大分県民のソウルフード。
自家製かぼすポン酢とカラシでどうぞ。

780円

とり天(小)480円



ずりのから揚げ

五郎一のズリ愛を皆さまにお届け。

480円



から揚げ

こちらも鶏天国大分を
代表する逸品。

880円

から揚げ(小)580円

カリカリ豚足

コラーゲンたっぷりの豚足。
女性にオススメ。美肌食。

580円



ホクホクふわふわ皮付き フライドポテト

五郎一自家製。一度蒸した皮付き
ポテトをサクッとフライに!

480円



チーズの天ぷら

みんな大好きチーズの天ぷら。

680円

チーズの天ぷら(小)480円



里芋のから揚げ

女性に大人気! ダシで煮いた
里芋をサクッとから揚げに。

680円



※価格は税込表記となっております。

オススメ

一人前

6本盛り

1,430円



九州産
朝メ鶏の

炭火焼鳥

もも
200円

ねぎま
200円

砂肝
200円

鶏皮
200円

ぼんじり
(尾骨の周りの肉)
200円

レバー
200円

ハツ
180円

ひも
(レバーとハツの
つなぎの希少部位)
200円

九州産
朝メ鶏の

砂肝のエンガワ
(砂肝のふちの部分)

180円



やげん軟骨
180円



手羽先
250円



ささみ
200円



ささみ梅肉
230円



備長炭使用



グランドの塩



手づくりのたれ

ささみワサビ
230円



豚バラ串
250円



粗挽きウインナー
180円



※価格は税込表記となっております。

野菜を食べる
ヘルシー巻き串

やさい巻き串



うずら玉子巻き
330円

ニラ巻き
350円

エノキ巻き
350円

ネギチーズ巻き
330円

大葉巻き
350円

ミニトマト巻き
350円

手ごねつくね
鶏肉の4種類の部位を使用した
五郎一自慢の手ごねつくねです
280円



チーズつくね
cheddar cheeseを使用!
310円



蘭王たまごの
手ごね月見つくね
2本セット
630円

つくね串

毎日店内で作っています!

白ねぎ
230円

しいたけ
230円

ししどう
250円

玉ねぎ
230円

やさい串

*価格は税込表記となっております。

五郎一特製 博多水炊き

ぎゅっと詰まつた五郎一のこだわりを
存分に味わえる本格水炊き。

1人前 2,380円



みつせ鶏でつくる 本格博多水炊き

みつせ鶏でつくる

追加メニュー



新鮮なみつせ鶏の鶏
ガラを4時間かけ
て炊きあげます。
化学調味料は一切
使わず、鶏と水だけ
で仕上げています。



3日かけて作る

自家製かぼすポン酢

大分県産かぼすを
使って、水炊きに合う
ポン酢を手づくりし
ています。

水炊きの召し上がり方

作り方

沸騰後、麺を投入30秒。
塩やポン酢で味を整え出来上がり。

メの麺

1人前 280円



メの麺

作り方

沸騰後ご飯を投入。再度沸騰したら
塩で味を整え蘭王たまごとじして
出来上がり。



メの雑炊

1人前 380円



野菜盛り(豆腐入り)

手づくりつくね

580円



手づくりつくね

みつせ鶏のもも肉

580円



みつせ鶏のもも肉

追加メニュー

野菜盛り

980円



野菜盛り(豆腐入り)

手づくりつくね

580円



手づくりつくね

①

つくねとお野菜を入れ炊きます。
つくねの食べごろは大きめのつくねを箸で
割り断面を確認してください。
最後に旨味の詰まつたスープで雑炊、麺を
飲んでください。
最初のスープとまた違った味わいです
お楽しみください。

②

③

スープを器に注ぎお塩を入れ味を整えます
鶏と水だけで6時間かけ炊き上げた
完全無添加・無化調の美肌スープです
滋味深い風味をお楽しみください
味わいます

④

火の通つたお肉をお塩または自家製かぼす
ポン酢でお召し上がりください
つくねとお野菜を入れ炊きます。
つくねの食べごろは大きめのつくねを箸で
割り断面を確認してください。
最後に旨味の詰まつたスープで雑炊、麺を
飲んでください。
最初のスープとまた違った味わいです
お楽しみください。

⑤

沸騰したら弱火にし鶏肉にゆつくり
火を入れます

⑥

お鍋を火にかけます

※価格は税込表記となっております。

五郎一謹製

鶴白湯ラーメン

880円

当店自慢の水炊きスープで作る
あつさり系ラーメンの最高峰。



蘭王たまごの クリームブリュレ

パリパリの表面、トロトロのクリーム。
ケーキ屋さんもお手上げのうまさ…多分。

五郎一は
デザートも手づくりに
こだわっています。
優しい甘みをぜひご賞味あれ。



蘭王たまごで作った 濃厚バニラアイス

勝手に卵の量を増やしちゃいました!
社長すいません!

手づくり
デザート

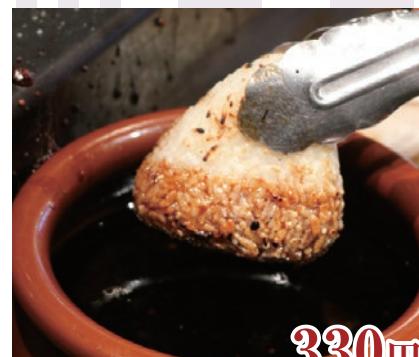
各480円

※価格は税込表記となっております。

焼きおにぎり(タレ)
焼鳥のタレが香ばしい

鶏の旨味がつまつたタレをつけて。

330円



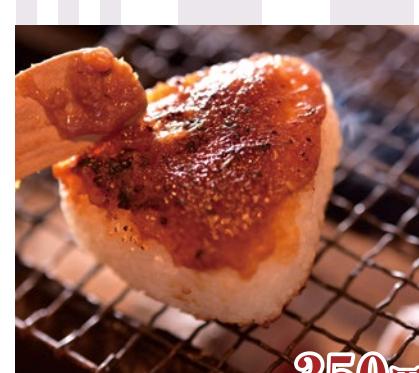
焦がし醤油が香ばしい
焼きおにぎり(醤油)

自家製の出汁醤油で香ばしく。



自家製味噌が食欲をそそる
焼きおにぎり(味噌)
無限に食えます!

350円



塩むすび
具はなし! シンプルイズベスト!

380円



お肌よろこぶ
水炊きスープ

五郎一自慢の水炊きスープで
お肌しっとり。

280円



こはんもの

やっぱり最後に食べて欲しい、五郎一自慢の

別府の蘭王たまご

植物性たんぱく質などを重視し配合した専用飼料で飼育している、健康な親鶏から産まれた卵です。臭みがなく、コクのある味わいと鮮やかなオレンジ色の卵黄が特徴です。

鶏めし
大分の田舎で愛されてる混ぜ込みごはんです。
380円

780円

380円



蘭王たまごのせそぼろ丼
自家製の鶏そぼろに
蘭王の卵黄。



蘭王たまごのせそぼろ丼
自家製の鶏そぼろに
蘭王の卵黄。

980円

りゅうきゅう丼

大分名物のりゅうきゅうは
ごはんにも合う!

