

これを頼めば
間違いなし。

本日の仕入れに合わせて、

料理人が構成した

おすすめのコースを

ご利用しております。

一品ごとに、いちばん美味しい形でお出しするための組み合わせです。

迷わず、ゆだねていただければ

今夜だけの「流れある美味しさ」をお楽しみいただけます。

おまかせコース「暮開け」

前菜 5品

焼鳥 5本

お一人様 3,800

おまかせコース「大詰め」

前菜 5品

焼鳥 5本

酒肴細巻き 2品

甘味

お一人様 4,800

焼鳥

炭か、薪か。

一串ごとに火を変え、質沢。

鶏の部位に合わせ

力強くジョーシーに仕上げる「炭焼」と

強で香りを引き立てる「薪焼」を

職人が良徳の使い分けております。

計算し尽くされた火入れが生み出す

食感と香りのコントラストを

ぜひご堪能ください。

だき身	500	+	もも	500
白ればー	500	+	せせり	500
		+	手羽先	500
			ささみ	400
			なんこつ	400
			はつ	400
			かわ	400
			砂肝	400
			ばんじり	400
			手ごねつくねの	
			トリユフクリーム串	700
		+	あい鴨焼き	1,000
		+	霜降り和牛	1,500
			串焼き	1,500

酒肴細巻き

食事の締めくくりではなく、

お酒とともに味わうための細巻き。

控えめな一卷に、お酒を引き立てる

旨みを込めました。

ねぎとろ酒巻き	880	+	ね山椒クリームチーズ	1,000
和牛しぐれ煮と芽葱	900	+	すじご胡瓜	1,000
酒盗山ごぼう	900	+	本ずわい蟹みそ和え	1,000
			雲丹とからすみ	1,500
			おばんざい3種盛り	1,200
			おばんざい5種盛り	1,800
			燻製コンビーフのポテサフ	680
			ハツ刺しの梅和え	880
			合鴨ローストと	880
			茄子の冷菜	880
			甘納豆と胡桃の	880
			メープルチーズディップ	880

冷たいお料理

料理人のおまかせで仕立てる

その日だけのおばんざい。

粋な味わいを少しずつどうぞ。

温かいお料理

+

和牛しぐれ煮と

九条葱の出汁巻き玉子

1,200

げんこつ唐揚げ

780

和山椒ポテトフライ

880

豚もつ煮込み

880

+

魚介と旬菜の

春巻き(1本)

880

テキン南蛮

980

お食事

+

せいら蕎麦

1,200

からすみ

1,500

しよつづる焼きそば

甘味

塩ジェラート

580

ほうじ茶のパンナコッタ

880

仁淀川山椒の

テリーヌシヨコフ

880

ワイン

泡

酵母の泡 粹翔 甲州
glass 900
4,500

白

勝沼醸造 アルガブランカ
クラレーザ 2024
glass 1,000
4,800

シャトー酒折 &i-vines
シャルドネ 2019
6,800

ジャン・マルク
ブロカール シャブリ
サント・クレール ピオ 2022
10,000

オレンジ

グレープリバブリック
セリエ エッレ
アンブラート 2023
6,800

赤

まるき葡萄酒
マスカット・ベリーA
G.I.山梨
glass 1,000
4,800

旭洋酒 ソレイユ
ヴァー・ルージュ2023
6,800

ドメーヌ・コーセイ
ハーモニー ドゥーブル 2022
12,000

ソシエテ・シヴィル・ギーヤール
ジュヴレ・シャンベルタン
ルニアール 2018
22,000

その他のワインのご用意もございます。
スタッフにお声がけください。

日本酒

(グラス110ml)

風の森 秋津穂
657 (奈良県)

900

三井の寿 純米吟醸
山田錦 + 14大辛口 (福岡)

900

雅楽代 日和 (新潟)

900

にいだしぜんしゅ
純米吟醸 (福島)

900

天賦 純米吟醸 (鹿児島)

1,100

作雅乃智 (三重)

1,100

醸し人九平次

純米大吟醸 山田錦 (愛知)

1,100

HEAVENSAKE

純米吟醸 アズール (山梨)

1,400

低温熟成酒

七本槍

琥刻 2021 (滋賀)

1,400

松の司 純米大吟醸

竜王山田錦 2021 (滋賀)

1,400

SAKE Fruit fizz

FIZZとは甘み×酸味×泡立ちを
組み合わせたカクテル。
お好みのフレーバーを
お選びください。

※ノンアルコールもご用意できます。

季節のフルーツ

1,200

いちご

1,100

ライム

1,100

「すすむ屋茶店」の 茶割り

大正創業「すすむ屋茶店」の
茶葉を贅沢に使用。
老舗の焙煎技が引き出す深みを
焼酎とともに。

緑茶割り 680

青烏龍茶割り 680

くきほうじ茶割り 780

薩摩紅茶割り 780

ウイスキー

ニッカ
フロンティア 600

シーバスリーガル12年 800

日置 HIOKI 800
御岳蒸留所

竹鶴ピュアモルト 1,000

ビール

✦ アサヒ スーパードライ 700

ハーヴェストムーン
ペールエール 1,300

ベアレン
クラシック 1,300

✦ 平和クラフト 山椒
ゴールデンエール 1,300

箕面ビール
おさるIPA 1,300

常陸野ネスト
エスプレッソ スタウト 1,300

アサヒ ドライゼロ 700

サワー

✦ IPPONの
チューハイ 600

レモンサワー 600

すだちサワー 680

梅干しサワー 680

焼酎

なかむら〔芋〕 780

宝山 780

蒸撰白豊〔芋〕 780

青鹿毛〔麦〕 900

天草〔米〕 900

梅酒

ワインメーカーズ梅酒 700

琥珀彩 700

鳳凰美田 ゆず酒 700

✦ 木戸泉 アフス
オールドリザープ 1,400

※価格は税込み価格となります。

ノンアルコール

べびい鶴梅

650

雑賀 Rock'n Yuzu

650

たかやしろファーム

リンゴジュース

650

STRONG

ジンジャーエール

750

TOKYOクラフトコーラ

750

✦ 勝沼醸造

アルガーノ白

1,000

✦ 月山ワイン

ヤマソービニオン赤

1,000

「すすむ屋茶店」
鹿児島茶

緑茶

550

青烏龍茶

550

くきほうじ茶

550

薩摩紅茶

550

白隠正宗 WASSAN
ミネラルウォーター

800

味も空気も、一緒に育てる

焼鳥IPPON⁺
Tokyo

焼鳥IPPON+Tokyoは
より自由に、より粋に、
そして何より
「お客様とともに進化する店」で
ありたいと願っています。

これからも、お客様の声を
大切にしながら、
この場所ならではの味と空気を、
一緒に育てていけたら幸いです。



ぜひ率直なご意見
ご感想をお聞かせください。
今後のメニューや
おもてなしに活かしてまいります。