

# 素材を活かした、 極上の一枚。



「宗田節」と「かしわ出汁」  
が織りなす、極上の旨味。

骨付きの鶏を煮込んだ濃厚な「かしわ出汁」に、高知県産「宗田節」の一番出汁を合わせた特製出汁。



契約農家直送の  
手切りキャベツ

契約農家から直送されるキャベツは、甘みを最大限に引き出すため丁寧に手切りに。



秘伝のブレンドが生む  
奥深い味わい。

厳選素材で仕上げた自家製ソースが、甘さとコク、酸味とスパイスの絶妙なバランスで一枚一枚を引き立てます。



厳選された  
こだわりの食材

こだわりの「日南もち豚」や新鮮な国産魚介、甘み豊かな野菜を使用。贅沢な味わいを生み出します。



## もちもち太麺に絡む、 特製ソースのコク。

鉄板で香ばしく焼き上げる、極上の焼きそば。

もちもちの特注太麺に、数種類のスパイスを効かせた特製ソースがたっぷり絡みます。鉄板の上で焼き上げることで香ばしさが際立ち、一口ごとに深い旨味が広がります。

### アレルギー特定原材料



小麦



そば



卵



乳



落花生



エビ



カニ



くるみ



牛



豚



鶏

# お好み焼き

当店名物!

## 清十郎スペシャル お好み焼き

1,500円(税込1,650円)

日南もち豚・海老・干し海老・たこ・やりいか・油かす

おすすめトッピング / 目玉焼き



清十郎スペシャルお好み焼き

## 豚玉お好み焼き

1,164円(税込1,280円)

おすすめトッピング / ねぎ



餅チーズ豚玉お好み焼き

## ふわふわたまごの オムレツお好み焼き

1,255円(税込1,380円)

日南もち豚・オムレツ

おすすめトッピング / チーズ



ふわふわたまごのオムレツお好み焼き

## 餅チーズ豚玉お好み焼き

1,255円(税込1,380円)

日南もち豚・餅・チーズ

おすすめトッピング / コーン



牛すじこんねぎ焼き

## やりいか玉お好み焼き

1,255円(税込1,380円)

おすすめトッピング / モダン風そば



## 豚玉モダン風お好み焼き

1,400円(税込1,540円)

日南もち豚・麺・玉子

おすすめトッピング / 海老



## 牛すじこんねぎ焼き

1,400円(税込1,540円)

おすすめトッピング / やりいか



# 追加の具材

目玉焼き  200円 (税込220円)	コーン ..... 137円 (税込150円)	ねぎ ..... 182円 (税込200円)	チーズ  ..... 300円 (税込330円)
餅 ..... 228円 (税込250円)	やりいか ..... 400円 (税込440円)	油かす  ..... 500円 (税込550円)	海老 (2尾)  ..... 600円 (税込660円)
日南もち豚  ..... 300円 (税込330円)	モダン風そば  ..... 319円 (税込350円)		

当店のお好み焼き・ねぎ焼きは、じっくりと蒸し焼きにすることで、具材の旨味を最大限に引き出しています。キャベツやねぎのふっくらとした食感をお楽しみいただけるよう、調理にお時間をいただく場合がございます。

English menu available. 有中文菜单. 한국어 메뉴 있습니다.

# 焼きそば

## ミックス焼きそば

日南もち豚・海老・たこ・やりいか・さきいか・油かす (税込1,540円)

おすすめトッピング / 目玉焼き



## 豚肉と油かすの焼きそば

日南もち豚・油かす・ニラ (税込1,430円)

おすすめトッピング / コーン



## やりいか焼きそば

おすすめトッピング / ねぎ



## 豚焼きそば

おすすめトッピング / 海老



ミックス焼きそば

# 追加の具材

目玉焼き 200円 (税込220円)

コーン ..... 137円 (税込150円)

ねぎ ..... 182円 (税込200円)

チーズ ..... 300円 (税込330円)

オムレツ 228円 (税込250円)

やりいか ..... 400円 (税込440円)

油かす ..... 500円 (税込550円)

海老(2尾) ..... 600円 (税込660円)

日南もち豚 300円 (税込330円)

# 豚平焼き

## 日南もち豚の豚平焼き

837円 (税込920円)



## ねぎ塩豚平焼き

891円 (税込980円)



## 明太子チーズ豚平焼き

982円 (税込1,080円)



ふわふわ

## 鉄板だし巻き玉子

800円 (税込880円)



日南もち豚の豚平焼き








ふわふわ鉄板だし巻き玉子

## 大阪ご当地焼きの代表『豚平焼き』

豚平焼きの歴史は約60年。大阪で生まれました。名前の由来は、「豚」を「平ら」にして焼いたものというところに発しています。清十郎のとん平焼きはまろやかな玉子と上質な日南もち豚、そしてカリカリ食感の天かすが自慢です。

## 前菜

- 国産和牛すじとこんにゃくの煮込み   ..... 800円  
(税込 880円)
- たたききゅうり～梅肉和え～  ..... 437円  
(税込 480円)
- 明太子とツナのポテトサラダ  ..... 528円  
(税込 580円)
- 丸ごとトマトサラダ  ..... 500円  
(税込 550円)
- 枝豆(茶豆使用) ..... 528円  
(税込 580円)



国産和牛すじとこんにゃくの煮込み



丸ごとトマトサラダ

## 鉄板焼き

- 和牛サーロインステーキ **不明** ..... 1,500円  
(税込 1,650円)
- 海老のガーリックバター焼き    ..... 1,300円  
(税込 1,430円)
- ありた鶏せせりの柚子胡椒焼き    ..... 900円  
(税込 990円)
- コーンバター   ..... 619円  
(税込 680円)
- 山芋の照り焼き   ..... 700円  
(税込 770円)
- 糸島雷山豚の粗挽きフランク  ..... 900円  
(税込 990円)
- じゃがバターのマヨチーズ焼き   ..... 700円  
(税込 770円)



和牛サーロインステーキ



海老のガーリックバター焼き



山芋の照り焼き

## 揚げ物

- 鶏ももの唐揚げ(3個)   700円(税込 770円)
- フライドポテト ..... 600円(税込 660円)



鶏ももの唐揚げ



フライドポテト