

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。



関西出汁を極めた、 本格もんじゃ焼き。

関西の出汁文化が生む、贅沢もんじゃ。

特製もんじゃ出汁に赤ワインをブレンド。じっくりと煮出した深いコクと上品な旨味が、焼き上がるたびに鉄板の上で香り立つ、大人の一品です。

もんじゃ焼き

人気No.1!おすすめ!

清十郎もんじゃ

1,500円(税込1,650円)

海老・干し海老・やりいか・日南もち豚・ベビースター・餅・チーズ・コーン

おすすめトッピング / 明太子・たこ



清十郎もんじゃ

明太餅チーズもんじゃ

1,200円(税込1,320円)

明太子・餅・チーズ

おすすめトッピング / やりいか・じゃがいも



シーフードミックスもんじゃ

シーフードミックスもんじゃ

1,400円(税込1,540円)

海老・干し海老・やりいか・たこ・ベビースター

おすすめトッピング / チーズ・トマト

牛すじこんもんじゃ

1,400円(税込1,540円)

牛すじこん・油かす・焼きそば麺・ねぎ

おすすめトッピング / 海老・コーン



牛すじこんもんじゃ

梅ミックスもんじゃ

1,300円(税込1,430円)

梅・大葉・やりいか・干し海老・日南もち豚・ベビースター・コーン

おすすめトッピング / ねぎ・餅



ベーコンカマンベールもんじゃ

ベーコンカマンベールもんじゃ

1,800円(税込1,980円)

カマンベール・モッツアレラ・ベーコン

おすすめトッピング / トマト・明太子

追加の具材

ベビースター 110円
(税込120円)

コーン 137円
(税込150円)

トマト 200円
(税込220円)

じゃがいも 200円
(税込220円)

ねぎ 200円
(税込220円)

餅 300円
(税込330円)

日南もち豚 319円
(税込350円)

チーズ 319円
(税込350円)

明太子 400円
(税込440円)

牛すじこん 500円
(税込550円)

やりいか 500円
(税込550円)

たこ 500円
(税込550円)

油かす 600円
(税込660円)

海老(2尾) 600円
(税込660円)

お好み焼き

当店名物!

清十郎スペシャルお好み焼き 1,400円(税込1,540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 1,100円(税込1,210円)

おすすめトッピング / ねぎ



餅チーズ豚玉お好み焼き

餅チーズ豚玉お好み焼き 1,200円(税込1,320円)

日南もち豚・餅・チーズ おすすめトッピング / コーン

ふわふわたまごのオムレツお好み焼き 1,200円(税込1,320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

やりいか玉お好み焼き 1,200円(税込1,320円)

おすすめトッピング / 牛すじこん



牛すじこんねぎ焼き

国産真たこ玉お好み焼き 1,300円(税込1,430円)

おすすめトッピング / 日南もち豚

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 / チーズ

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 / たこ

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 200円 (税込220円)	チーズ 319円 (税込350円)
餅 300円 (税込330円)	日南もち豚 319円 (税込350円)	モダン風そば 500円 (税込550円)	たこ 500円 (税込550円)
牛すじこん 500円 (税込550円)	やりいか 500円 (税込550円)	油かす 600円 (税込660円)	海老(2尾) 600円 (税込660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いております。

焼きそば

ミックスソース焼きそば

日南もち豚・海老・たこ・やりいか・さきいか・油かす

おすすめトッピング / 目玉焼き

1,400円
(税込1,540円)

シーフード焼きそば (ソース or 塩だれ)

海老・干し海老・たこ・やりいか・さきいか・ホタテ

おすすめトッピング / オムレツ

1,400円
(税込1,540円)

豚肉と油かすのソース焼きそば

日南もち豚・油かす・ニラ

おすすめトッピング / コーン

1,300円
(税込1,430円)



ミックス焼きそば

やりいか塩だれ焼きそば 1,200円(税込1,310円)

おすすめトッピング / たこ

豚ソース焼きそば 1,100円(税込1,210円)

おすすめトッピング / 海老

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 200円
(税込220円)

チーズ 319円
(税込350円)

オムレツ 319円
(税込350円)

日南もち豚 319円
(税込350円)

たこ 500円
(税込550円)

牛すじこん 500円
(税込550円)

やりいか 500円
(税込550円)

油かす 600円
(税込660円)

海老 (2尾) 600円
(税込660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)



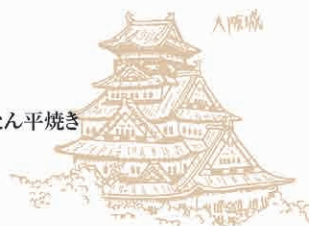
日南もち豚の豚平焼き

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

はまる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)
 長芋のピクルス-柚子風味- 500円(税込550円)
 丸ごとトマトサラダ 500円(税込550円)
 明太子とツナのポテトサラダ 528円(税込580円)
 枝豆(茶豆使用) 437円(税込480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

鉄板料理

- 和牛サーロインステーキ 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)
 厚切りベーコンステーキ 800円
(税込880円)
 ありた鶏せせりの柚子胡椒焼き 900円
(税込990円)
 ジャガバターのマヨチーズ焼き 700円
(税込770円)
 コーンバター 618円
(税込680円)
 山芋の照り焼き 655円
(税込720円)
 ふわふわ鉄板だし巻き玉子 800円
(税込880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



ふわふわ鉄板だし巻き玉子

甘味

- さつま芋メイプルバター焼き 710円
(税込780円)
 バニラアイス添え +100円
(税込110円)
 バニラアイス 437円
(税込480円)



さつま芋メイプルバター焼き+バニラアイス添え