

焼肉



いっぽち



昭和41年  
1966年創業

GRAND MENU

# 昭和四十一年一月八日創業



創業五十五年、地元によく愛される老舗焼肉店



「一か八かやってみる」

当店は、一九六四年（昭和四十一年）の一月八日に創業。当時のメニューはホルモンと米、そして汁のみというシンプルなスタイルでスタートしました。

当時「先代が一か八かやってみる」でつけたのが名前の由来です。これまでも、そしてこれからも恩返しのもりで、「食」を通して地域を盛り上げていきます。



## こだわりの タレ

美味しさの秘密である「秘伝のタレ」。  
当店のこだわりは、伝統の味噌タレです。  
焼肉の命であるタレは、創業当初から変わらず、  
お肉の美味しさを際立たせます。  
自慢のタレを是非ご賞味ください。



# 塩焼き

# 特選黒毛和牛

タレ

お好みによってタレ味、塩味をお申し付けください。タレ味は辛さも調整いたします。

# SHIOYAKI 塩焼き

まずはコレ!

シンプルな美味しさが口いっぱいに広がります。



オススメ

- **ネギ上タン塩** 1,380円 (税込 1,518円)  
当店オリジナルの味つけネギと相性抜群!!
- **一八上タン塩** 1,280円 (税込 1,408円)  
焼肉屋のトップバッター。絶対外せない一品!
- **タンつくね (1本)** 300円 (税込 330円)  
一度食べたら、また食べたい美味しさ!



オススメ

- **厚切り上タン塩** 1,780円 (税込 1,958円)  
上質なタン元部分を使用。食感・旨さ・柔らかさ 全てにおいて◎
- **タン塩** 980円 (税込 1,078円)  
誰もが大好き。大人気の塩タンです。
- **タンカルビ** 580円 (税込 638円)  
舌の裏側部分、噛むほどに味わいが増す。
- **ツラミ** 880円 (税込 968円)  
頬肉。歯ごたえと脂のうま味が絶妙です!



# TOKUSEN-KUROGE-WAGYU 特選黒毛和牛

お店一押し!

オススメ

- **上ミスジ** 2,000円 (税込 2,200円)  
A5ランクのミスジを使用。肩甲骨の内側から2キロ程しかとれない希少部位。



- **特上ロース** 2,000円 (税込 2,200円)  
A5ランクのサーロイン使用。食べたらずろける柔らかさです!



- **テール焼** 850円 (税込 935円)  
牛の尾部分。高タンパク質でうま味たっぷり!

# カルビ

# ハラミ

トッピング

青唐辛子きざみ 200円  
にんにくきざみ、タン塩用ネギ、生卵、レモン3ヶ各1000円

オススメ 特上カルビ



# KARUBI 自慢のお肉 カルビ

程よい霜降りです。舌の上でとろけるような柔らかさです。

- **特上カルビ** 1,480円 (税込 1,628円)  
カルビの王様、三角バラを使用。霜降りの美しさ、味のよさが特徴でカルビ肉のファーストクラスです!!

- **上カルビ** 1,250円 (税込 1,375円)  
しつこい脂が苦手な方には是非ともオススメ!!

- **ゲタカルビ** 980円 (税込 1,078円)  
肋骨と肋骨の間にある部位脂のノリが最高で非常にジューシー!!

- **元祖一八カルビ** 830円 (税込 913円)  
脂っこのが苦手な方は是非!

# ハラミ HARAMI

焼肉の定番

食感はやわらかくほどよい弾力。脂の甘さも味わえ、独特な噛みごたえがクセになる。



- **ハラミ** 1,000円 (税込 1,100円) オススメ  
大人気なハラミをお手頃な価格で!

- **特上ハラミ** 1,680円 (税込 1,848円) オススメ  
一八と言えばハラミ!! 絶対かかせません!!



豚・鶏 — 生もの



● もち豚 **550円**  
(税込 605円)  
とにかく脂が旨い! ビタミンEが普通の豚肉の7倍含まれています!!



● トントロ **550円**  
(税込 605円)  
マグロのトロに似ていることで「豚トロ」。意外とさっぱりして歯ごたえのある食感です。



● 長州どりせせり **580円**  
(税込 638円)  
女性から人気の高いせせり。噛めば噛むほど味わい深いうま味ができます!



● 大山どり **550円**  
(税込 605円)  
鳥取県が誇る鶏。ジューシーでブリッとした歯応え。うま味とのベストバランス!

● ウィンナー **480円**  
(税込 528円)  
子供から大人までみんな大好き!!



● 生センマイ **750円**  
(税込 825円)  
当店自慢の自家製チョジャンと一緒に!!



● ハツ刺 **750円**  
(税込 825円)  
コリッとした食感のハツ。人気です!!



● 豚足 **500円**  
(税込 550円)  
コラーゲンがたっぷり! この食感がたまりません!

生もの NAMAMONO

絶妙な仕上がり

厳選された肉  
その美味しさは主役級! さっぱりジューシーで箸が止まりません!

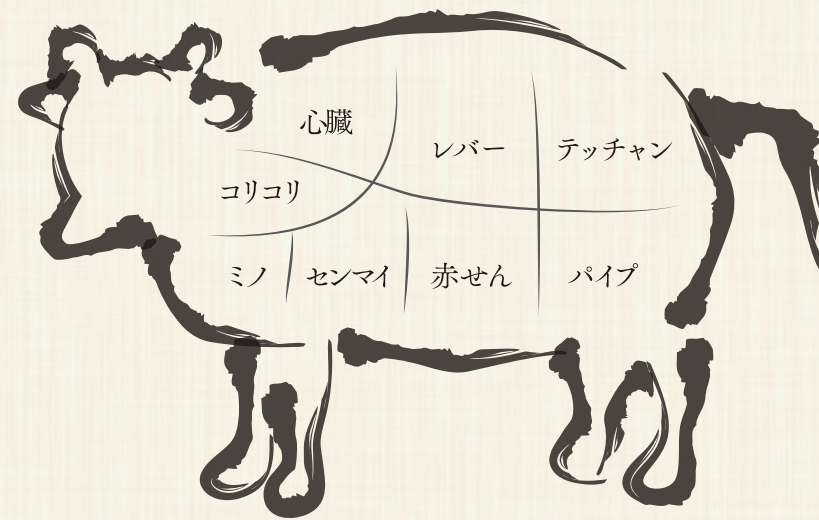
BUTA TORI

オススメ

タレ

お好みによってタレ味、塩味をお申し付けください。タレ味は辛さも調整いたします。

牛肉の部位



HORUMON  
ホルモン

旨溢れる

部位によってそれぞれ異なる味わいや食感が楽しめます。味と品質にこだわったホルモン。

オススメ



● テッチャン **800円**  
(税込 880円)  
大腸。適度な脂と歯ごたえが特徴のホルモンの王道!

オススメ



● 上ミノ **800円**  
(税込 880円)  
第一胃。当店のミノはとにかく食感が◎



● パイプ **650円**  
(税込 715円)  
小腸。プリプリとした脂が売りの一品!



● 赤せん **580円**  
(税込 638円)  
第四胃。味は濃厚、脂のりが良く歯ごたえあり!



● コリコリ **480円**  
(税込 528円)  
大動脈。軟骨のようなコリコリとした食感が特徴です



● 心臓 **580円**  
(税込 638円)  
脂身が少なくうま味がありサクサクとした食感!



● 焼センマイ **580円**  
(税込 638円)  
第三胃。鉄分豊富でとってもヘルシー!



● 焼レバー **728円**  
(税込 800円)  
肝臓。豊富なビタミン・豊富な鉄分!まさに栄養の宝庫!!

オススメ



● ホルモン盛り合わせ **1,280円**  
(税込 1,408円)  
色々な部位のホルモンを食べたい方にオススメです。

● ホルモン盛り合わせ 赤 **1,380円**  
(税込 1,518円)  
辛めの味付けでクセになります!

ホルモン

タレ

お好みによってタレ味、塩味をお申し付けください。タレ味は辛さも調整いたします。

海鮮・野菜  
— サラダ

鮮度抜群の魚介類。厳選新鮮野菜。特製ドレッシングのサラダ。

KAISEN YASAI  
海鮮・野菜

新鮮食材

鮮度抜群の海鮮から新鮮野菜を揃えました。厳選した素材が焼き網の上をいります。



- 海老の塩焼き 500円(税込 550円)
- イカ焼 500円(税込 550円)
- 焼野菜盛合せ 600円(税込 660円)
- エリンギ 300円(税込 330円)
- キャベツ 300円(税込 330円)
- ホタテバター焼 500円(税込 550円)
- 焼ニンニク 380円(税込 418円)
- タマネギ 300円(税込 330円)
- ピーマン 300円(税込 330円)
- 焼きネギ 200円(税込 220円)

SARADA シャキシャキ  
サラダ

シャキシャキ

シャキシャキ食感がたまらない大根サラダから定番のサンチュまで勢揃い。特製ドレッシングがやみつきになるサラダです。



オススメ

- 大根サラダ 580円(税込 638円)
- トマトスライス 400円(税込 440円)
- チョレギサラダ 580円(税込 638円)
- サンチュ 400円(税込 440円)

ZENSAI IPPIN  
前菜・一品料理

もう一品!

厳選した素材に当店店主こだわりの味付けを施した逸品。

- 白菜キムチ 400円(税込 440円)
- オイキムチ 400円(税込 440円)
- チャンジャ 380円(税込 418円)
- ごま塩キャベツ 380円(税込 418円)
- 韓国のにり 200円(税込 220円)
- キムチ豆腐 500円(税込 550円)
- 枝豆 350円(税込 385円)
- カクテキ 400円(税込 440円)
- もやしナムル 350円(税込 385円)
- ごま塩キュウリ 380円(税込 418円)
- ゆでタン 430円(税込 473円)
- チャンジャやっこ 500円(税込 550円)



● キムチ盛合わせ 800円(税込 880円)

● ナムル盛合わせ 600円(税込 660円)

ここでしか食べられない特製チヂミシリーズ。



CHIJIMI もっちり美味しい  
チヂミ

- 一八チヂミ 650円(税込 715円)  
ボリュームたっぷり特製チヂミ。
- 一八チーズチヂミ 750円(税込 825円)  
チーズとの相性が抜群です!
- 一八チヂミ海鮮 750円(税込 825円)  
海鮮をふんだんに使った豪華チヂミ!

前菜・一品料理  
— チヂミ

こだわりの前菜・一品料理。当店オリジナル、ボリューム満点のチヂミ。

スープ  
—  
麺類

焼肉には欠かせないスープ類。オススメのコクウマ麺類。

オススメ テールスープ



• テールスープ  
**1,200円** (税込 1,320円)

一度の仕込みでおよそ 12 時間炊き、コクのあるスープを引き出しました。テールの塊を贅沢に使用しています。創業当時から変わらぬ、おすすめのスープです。  
※テールスープは 1.5~2 人前になります。

SOUP  
スープ ほっと温まる

- ワカメスープ **400円** (税込 440円)
- ワカ玉スープ **450円** (税込 495円)
- 玉子スープ **400円** (税込 440円)

MENRUI  
麺類 自慢の一品

コシの強さがクセになる!こだわりの盛岡冷麺とテールの旨味が奥深さを演出するテールラーメン。シメの一杯にもどうぞ。



• テールラーメン **1,280円** (税込 1,408円)



• 盛岡冷麺 **850円** (税込 935円)

RICE  
ご飯 がっがっ

当店オリジナルの趣向を凝らしたご飯もの。あと一品、食事の締めにかががでしょうか。

- ライス **大 250円** (税込 275円) **中 200円** (税込 220円) **小 150円** (税込 165円)
- チャンジャ雑炊 **700円** (税込 770円) **小 500円** (税込 550円)
- チャンジャ巻 **750円** (税込 825円)
- クッパ **650円** (税込 715円)
- テールクッパ **1,250円** (税込 1,375円)
- ピビンバ **750円** (税込 825円)
- 石焼ピビンバ **900円** (税込 990円)
- 石焼チーズピビンバ **950円** (税込 1,045円)



DESSERT  
デザート 食後の楽しみ

食事の後はやっぱりデザート! バリエティ豊かなアイスがお腹も心も満たします。



• 生チョコ抹茶アイス **430円** (税込 473円)

• 白桃シャーベット **550円** (税込 605円)

• ココナッツアイス **550円** (税込 605円)



• 生チョコアイス **430円** (税込 473円)

• イチゴアイス **450円** (税込 495円)

ご飯  
—  
デザート

がっつり美味しいご飯類。食後の主役「デザート」。