# DESSERT MENU
デザート メニュー

おすすめメニュー

SARAH JAPAN MENU AWARD
関東エリア・プリン部門
【しあわせのチョコレートプリン】
★ 受賞




季節のプリン(チョコレート)
446円(税込490円)




しあわせのプリン(プレーン)
364円(税込400円)



あんみつ
628円(税込690円)





一幸のご褒美パフェ
846円(税込930円)



一幸のご褒美ミニパフェ
おすすめメニュー
628円(税込690円)



黒糖ゼリーとアイス
364円(税込400円)

ブラッド・オレンジ アイス
焦がしキャラメル アイス
ハーフ&ハーフ(ブラッド・オレンジ&焦がしキャラメル)
バニラアイス黒蜜きなこがけ
抹茶アイス
各319円(税込350円)



季節や仕入れ状況により、料理や器の内容は写真と変更になる場合がございます。

2026.10



おすすめメニュー
## 甘味セット
あんみつ・ワンドリンク付き

030

通常価格 891円(税込980円)のところ、

お食事されたお客様限定 628円(税込690円)

毎週水曜日
女性会員様がお得
アプリ・メール会員様限定

毎週 水 レディースデー 女性会員様限定
季節のプリン& ワンドリンク プレゼント



※アプリ・メール会員様のサービスです。※祝祭日は除きます。※ランチ・ディナーともに対象です。
※他の無料クーポンとの併用はできません。※店内でお食事をされたお客様に限ります。
※ご本人様のみです。※ぐるめサイトから予約のお客様はご利用いただけません。※本キャンペーンは予告なく変更・終了する場合がございます。

麺類はすべてそばと同じ釜で茹でております。食物アレルギーをお持ちのお客様は、ご注文の前にスタッフまでお伝えください(アレルギー特定原材料7品目[えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生]など)。

※写真はイメージです。季節や仕入れ状況により、料理や器の内容は写真と変更になる場合がございます。

# 一幸旬の寿司

ネタとシャリが生み出すおいしさ。
一貫ごとに広がる旨みをご堪能ください。



001 **四味贅沢御膳**

寿司
更科そば
ミニちらし
天ぷら（エビ、イカ、舞茸）

セット特別価格
2,500円
（税込2,750円）

おすすめメニュー



002 **特上寿司と天ぷらと更科そば**

天ぷら（エビ、イカ、舞茸、春菊、牡蠣）　セット特別価格 3,228円（税込3,550円）



003 **特上寿司【単品】**

（味噌汁付き）
2,728円（税込3,000円）

# 一幸旬の海鮮丼

選び抜かれた海の恵みを、豪快に味わう。
丼からあふれる、旬の海鮮の旨み。



おすすめメニュー

004 **一幸海鮮丼と天ぷらと更科そば**

天ぷら（エビ、イカ、舞茸、春菊、牡蠣）　セット特別価格 2,500円（税込2,750円）



005 **一幸海鮮丼【単品】**

2,000円（税込2,200円）　（味噌汁付き）



006 **特上海鮮丼と天ぷらと更科そば**

天ぷら（エビ、イカ、舞茸、春菊、牡蠣）　セット特別価格 3,228円（税込3,550円）



007 **特上海鮮丼【単品】**

2,728円（税込3,000円）　（味噌汁付き）

## 追加でいかがですか



105 おすすめ刺身盛り小
1,164円（税込1,280円）



147 馬刺し二点盛り
1,082円（税込1,190円）



119 漁師のなめろう
700円（税込770円）



137 穴子の押し寿司
600円（税込660円）



セットドリンクバー
319円（税込350円）
単品のみ419円（税込460円）



黒糖ゼリーとアイス
364円（税込400円）



季節のプリン（チョコレート）
446円（税込490円）



デザート
しあわせのプリン（フレーン）
364円（税込400円）

# 一幸 旬 の御膳

美味しいものを少しずつ、いろいろな味わいを、楽しみたい方へ。



## 008 季節のおすすめ レディース膳

・きのこのサラダ　・湯葉と小松菜のお浸し　・牛すきうどん
・フライ（エビ、牡蠣）　・寿司　・香の物　・味噌汁

2,000円（税込2,200円）




## 009 味めぐり御膳　1,910円（税込2,100円）

・前菜五点　・あさり茶碗蒸し　・天ぷら（エビ、イカ、舞茸）　・ご飯　・香の物　・味噌汁



## 一幸のご褒美パフェ

846円（税込930円）

## デザート



あんみつ
628円（税込690円）



アイスハーフ&ハーフ（ブラッド・オレンジ&焦がしキャラメル）
319円（税込350円）



一幸のご褒美ミニパフェ
628円（税込690円）



# 一幸 旬 の懐石

忘年会・新年会・法事・慶事にも。
海の幸・山の幸、旬の素材を、彩り豊かな懐石にいたしました。




## 010 和のご馳走　2,255円（税込2,480円）

・前菜三点　・天ぷら（エビ、イカ、舞茸）　・更科そば　・寿司



## 011 プレミアム懐石御膳　2,728円（税込3,000円）

・前菜五点　・カボチャ万頭　・天ぷら（エビ、イカ、舞茸）
・あさり茶碗蒸し　・あさりの釜飯　・味噌汁　・香の物　・アイス



## 012 鯛茶御膳　1,800円（税込1,980円）

・前菜三点　・鯛茶漬　・天ぷら（エビ、イカ、舞茸）　・香の物

## 追加でいかがですか



セットドリンクバー
319円（税込350円）
単品のみ419円（税込460円）



120 エビ春巻（3本）
873円（税込960円）



139 あさり茶碗蒸し
391円（税込430円）



114 長芋の天ぷら
600円（税込660円）

# 一幸 旬 の蕎麦とお重

こだわりの更科そばと、揚げたての天ぷらや
すき焼きのお重など、多彩な味わいをお楽しみください。




**013** 海老天重と更科そば 海老天重(エビ×4本、春菊) 1,364円(税込1,500円)



**014** 旬の上天丼と更科そば 1,437円(税込1,580円)
上天丼(エビ、イカ、舞茸、春菊、牡蠣、玉子、長芋)



**015** ミニ天丼と更科温つけそば
ミニ天丼(エビ、イカ、舞茸)
1,255円(税込1,380円)



**016** すき焼き重と更科そば
1,446円(税込1,590円)




**017** 牡蠣フライととんかつ(100g)御膳
1,628円(税込1,790円)



**018** 旬の天ぷらと更科温つけそば 1,255円(税込1,380円)
天ぷら(エビ、イカ、舞茸、春菊、牡蠣、長芋)



**019** 牡蠣フライと更科そば御膳 1,719円(税込1,890円)

## 追加でいかがですか



**122** 牡蠣フライ(2個)
437円(税込480円)



**112** イカゲソ天ぷら
600円(税込660円)



**115** 大きな鳥の唐揚げ(5個)
900円(税込990円)



**107** 博多名物もつ鍋
1,446円(税込1,590円)



**020** 更科そば
728円(税込800円)



**021** 更科温つけそば
819円(税込900円)


ご飯の大盛りは無料です。小盛りについてもお気軽にスタッフへ。当店のお米はすべて国産米を使用しています。

こだわりの更科そばを使用しています。季節や仕入れ状況により、料理の内容は写真と変更になる場合がございます。

# 一幸拘（こだわ）りの とんかつ

店内手仕込みで、美味しさとボリュームにこだわりました。
ご飯とキャベツは、お代わりできます。

三元豚




022
## とんかつ（100g）と刺身御膳

1,819円（税込2,000円）

店内手仕込み




024
## 名古屋名物 味噌かつ御膳（200g）

1,719円（税込1,890円）

店内手仕込み

023
## こだわりロースかつ御膳（200g）

1,628円（税込1,790円）




店内手仕込み




店内手仕込み

025
## かつ煮御膳（200g）

1,719円（税込1,890円）

# 一幸拘（こだわ）りの うなぎ

肉厚で脂が乗った鰻を、自家製のタレで
ふっくらやわらかく仕上げました。




026
## 鰻御膳

ミニ鰻丼　更科そば
天ぷら（エビ、イカ、舞茸）
香の物

1,891円（税込2,080円）

うなぎの量が1.5倍



027 上うな重（お吸物付き） 2,637円（税込2,900円）




028 うな重（お吸物付き） 1,991円（税込2,190円）

おすすめ 旬（しゅん）弁当



うな重弁当（お吸物付き）
1,991円（税込2,150円）



上うな重弁当（お吸物付き）
2,639円（税込2,850円）



うな重とすき焼き・天ぷら弁当
2,315円（税込2,500円）



とんかつ弁当
1,667円（税込1,800円）



美食二段弁当
2,593円（税込2,800円）



彩り弁当
1,945円（税込2,100円）



101 **サーロインステーキ**【180g】

2,346円(税込2,580円)



102 **ご飯セット**(ご飯・味噌汁・香の物)

319円(税込350円) 大盛り無料



029

## ステーキ丼と更科そば

1,628円
(税込1,790円)



143 **白菜とりんごのサラダ**
レモンドレッシング
600円(税込660円)



144 **きのこのサラダ**
ナッツクリームドレッシング
600円(税込660円)



145 **チョレギサラダ**
491円(税込540円)



146 **ピリ辛豆腐サラダ**
491円(税込540円)



季節や仕入れ状況により、料理の内容は写真と変更になる場合がございます。

―12歳のお子様まで―

## おこさまメニュー

おこさまメニューはすべて
ドリンクバーとおもちゃの
くじびきがついてるよ。



**おえかきパンケーキ**
・パンケーキ　・ポテト
・チキンナゲット　・ゼリー
637円(税込700円)



**おこさまランチ**
・ふりかけごはん　・たこさんウインナー
・エビフライ　・とりのからあげ　・ポテト
・ゼリー
728円(税込800円)



**いちこうキッズプレート**
・すし　・うどん【温・冷】　・ポテト
・チキンナゲット　・ゼリー
819円(税込900円)

**おこさまうどん**(単品)
【温・冷】291円(税込320円)

## 低アレルゲンメニュー

アレルギーをお持ちのお子様がいらっしゃいましたら
スタッフまでお声掛けください。



低アレルゲン
**おこさまカレー**
391円(税込430円)

7大アレルギー食材を原材料として使用していないメニューです。
※調理は通常調理器具を使用し、店内で洗浄した食器に盛り付けいたします。症状の重篤なお子様や過敏なお子様はご注意ください。

スマイルポテトの調理油は、通常メニューと使い分けをしておりません。ご注意ください。

アレルギーをお持ちでないお子様もご注文いただけます。

―中学生以下のお客様限定―

## ジュニアメニュー

ご飯のおかわりは何杯でも無料です。



**Jr.ハンバーグのセット**
・ハンバーグ・ポテト・コーン・ごはん・みそしる
1,073円(税込1,180円)

ご飯の大盛りも無料です。小盛りについてもお気軽にスタッフへ。当店のお米はすべて国産米を使用しています。