

吉之助 名物

# 溶岩焼き鶏



焼き鶏には、焼きあがってからの賞味期限があります。

焼き鶏が一番美味しいのは焼き立てです。

賞味期限は焼きあがってから数十秒とも言われています。

しかし。

吉之助の『溶岩焼き鶏』は焼き立てをすぐに食べられます。

ですので美味しさはバツグン。

それはそうですよね、お客様が自ら素材を焼くのですから。

しかも使用するのは熔岩板。

炭火と同等もしくはそれ以上の遠赤外線効果を持つので、外側はパリッと、

反対に中身はジワッと仕上がります。

つまり、うまみを逃さずおいしさを“ぎゅつ”と凝縮するのです。

## 地鶏もも肉

せせり

砂肝

鳥トロ

ハツ

鴨

ねぎま

つくねレンコン

つくね(3つ入り)

※つくね追加 1つ 100

六五〇

## 黒毛和牛サーロイン(100g)

一五〇〇

極上の美味しさを堪能できます。  
これでも出世大サービス価格なのです。

## 牛タン

九九〇

## サルシッチャ

イタリアの伝統的なソーセージ。  
お肉やハーブを腸詰にしています。

九〇〇

## 野菜盛り合わせ

六五〇

おまかせ三種  
盛り合わせ  
一一〇〇

# たまてばこ

ヒノキでできた木製の器に、肉や魚、野菜などを詰めこんで蒸します。  
ふたを開けるとフワッと蒸氣が出るところがまるで玉手箱みたいなんです。  
素材のうまみが凝縮されて美味しくなり、しかも余分なあぶらは流れて無くなるのでとってもヘルシー。  
白だしにつけていただきます。



たまてばこ

吉之助自慢の看板商品

二～三人前 一五八〇

四～五人前 一三八〇

※季節により内容が変わります



日替わり しゃぶしゃぶ

たまてばこを召し上がる後で――

うまいもつぶりとなつたダシを使います。  
今日はお肉か、お魚か・・・  
スタッフまでお気軽にご質問下さい。

二人前 一五〇〇  
四人前 二九〇〇

締めは――

たまてばこのぞうすい

二人前 八〇〇  
四人前 一五〇〇



【秋冬限定】

## とろける温泉湯豆腐



一人前 八九〇  
二人前 一五九〇

佐賀・嬉野（うれしの）温泉の絶妙な成分  
がもたらした奇跡。  
嬉野温泉の湯で豆腐を煮込むと、とろり  
とろけていきます。



## 豆 富

### 豆腐の唐揚げ

四九〇

### 自家製 寄せ豆腐

四五〇

北海道十勝産の良質な大豆から作った豆乳  
に、天然にがりを打ちました。  
豊かな大地の香みを感じる、濃醇な味わい  
の豆腐です。



## 吉之助ピザ

六九〇

モツツアレラと酒盃を使い、薄いトルティ  
ー生地に焼き上げた人気の一品です。

## 創 菜

### あつ焼きたまご

八〇〇

「日本一」だわりたまご「きくらげ」を使用した、  
濃厚で深い味わいの高品質あつ焼きです。

### チーズ酒盃クラッカー添え

四五〇

クリーミチーズと酒盃をあえました。  
ワインや日本酒に。



吉之助ピザ



あつ焼きたまご

# お造り

## おまかせ盛り

一三八〇

料理長がすすめの鮮魚三種盛り合わせです。

## ぜいたく盛り

二〇〇〇

わざかせ盛りのデラックス版。  
市場で直喰買付けた鮮魚です。



ぜいたく盛り(内容は異なる場合がございます)

## つやトロ づけマグロ 八五〇

独自のたれに漬け込んだ、吉之助オリジナル。



つやトロ づけマグロ

## たこぶつ

六九〇

## トラふぐの皮刺し

四五〇

## 馬刺し

赤身

あつさりとした中にも甘味があります。

九〇〇

## 霜降りロース

一一〇〇

上品なあぶらが乗った、極上の味わい。

## 二種盛り合わせ

一四〇〇

## イマアジ

博多の郷土料理を吉之助風に。

五九〇



## お茶漬けセット

一一〇〇

「こまアシ」は、  
お茶漬けにしても  
抜群のおいしさです。



# 菜

吉之助では、安心・安全な食材をお客様に提供するため、地元・西東京市の契約農家から採れたての新鮮野菜も仕入れています。こちらでは農薬や化学肥料を使わずに手間ひまかけて安全な野菜を育てています。

## 吉之助サラダ 六九〇

旬の野菜と西東京市産野菜の  
バーニャカウダ風

無農薬栽培された安全な野菜を使用。  
体に良いオリジナルドレッシングで。



吉之助サラダ

## 長芋の磯辺揚げ 五九〇

茶豆

うまみたっぷり。  
風味豊かな枝豆の王様です。



茶豆

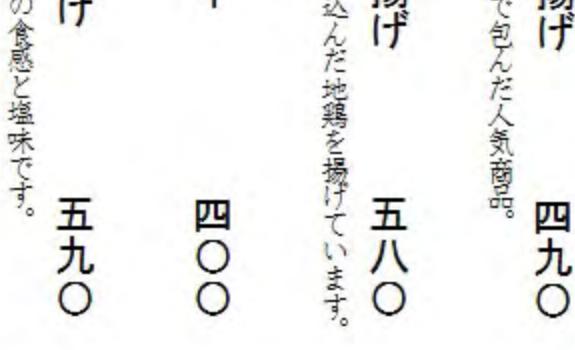
# 揚げもの



豆腐のから揚げ



長芋 磯辺揚げ



豆富のから揚げ  
四九〇

豆腐をから揚げ粉で包んだ人気商品。

地鶏の竜田揚げ  
五八〇

自家製タレに漬け込んだ地鶏を揚げています。

ポテトフライ  
四〇〇

長芋 磯辺揚げ  
五九〇

吉之助名物、独特の食感と塩味です。

# 特製 煮込み

黒煮込み

六〇〇



バケット

一枚一〇〇

煮込みと一緒にいかがですか

当店の料理担当が都内の名店を食べ歩き、研究に研究を重ね、試行錯誤の末に完成させた自信作です。  
味噌ベースに牛スジや野菜を煮込みました。

# 珍味

イカの塩辛 本づくり	三五〇
イカの沖漬け	四〇〇
イカ肝ルイベ漬け	六〇〇
ほたるイカ醤油漬け	六〇〇
鯛わた塩辛	六〇〇
つんつん漬け	六〇〇
ばくらい	六八〇
ホヤとコノワタの塩辛。 日本酒によく合う、磯の香りいづらいの高級 珍味です。	



ばくらい

マグロの酒盗	四〇〇
盗んでまで酒が飲みたくなる、酒呑みの肴。	
チーズ酒盜	四五〇
クリームチーズの酒盜あえです。 ワインや日本酒に。	
としろ(あわびの塩辛)	四九〇
えいひれ	五九〇
鮓うるか	六〇〇
梅水晶	六〇〇
歯ごたえ抜群♪箸休めに最高の逸品。	

# 食事

おにぎり	
鮭／梅／明太子 各一〇〇	
ごはん	一〇〇
赤だし味噌汁	一一〇
漬け物 盛り合わせ	五五〇

日本一二だわり卵の  
卵かけご飯

五〇〇

「日本一二だわり卵」はその名の通り、飼育  
に徹底的にこだわった卵です。  
ヒナ鶏の頃から、特別に配合したエサをふん  
だんに与え、飲み水は水質管理の行き届いた  
天然水を利用。  
加えて鶏舎は完全な空調設備を整え、衛生的  
で安全性が高く、親鸞たちのストレス軽減す  
るような環境を作っています。

## お茶づけ

鮭／梅／明太子 各四五〇

## 「まアジ

お茶漬けセット 七九〇



## くわんせば

新潟県鶴見地方発祥の、つなぎに海藻類(らのり)と、海藻を使つたそばの「こし」。くわんせばは器皿に載せることからこの名が付いたんだ。

本来は「あわに盛り付けたものをね」とますが、布海苔(つなぎ)であれば伝統で「くわんせば」と呼びます。

当店のくわんせば、醤油「久保田」醤油元・

朝日酒造の関連会社が指定農園で無農薬有機栽培したそば粉を使って作ったものです。

独特の歯ごたえや、「麺透」香りを楽しむいただけます。

自家製つゆ

十分に熟成させた「かえし」と麺透した素材から取る「だし」を使用した、香り高く味に深みのある自家製つゆです。

## お茶づけ

鮭／梅／明太子 各四五〇

## 「まアジ

お茶漬けセット 七九〇



## 三一海鮮丼

異材は口替わりです。

七〇〇



## 五五〇

# べつ腹

## バニラアイス

1100

## 季節のアイス

1100

今日はどんなアイス?  
スタッフまでお気軽におたずね下さい。

