

おしながき

御船の地にて、真心を込めて

イチニコ食堂の始まりは、ここ御船町。

地域の皆様に「毎日でも食べたくなる味」をお届けし、

「食を通じて御船を元気にしたい」という強い思いから生まれました。

名物「ホルモン煮込み」の

こだわり

まさにここから始まった、イチニコの名物。一口食べれば違いがわかる、当店の看板メニューです。

私たちは、厳選した豚の直腸のみを使用することにこだわっています。

まずは丁寧にごしらえをし、臭みを残さないように、たっぷりの野菜と一緒にじっくりと時間をかけて煮込みました。味の決め手は、試行錯誤の末にたどり着いた二種類の個性。

コク深くまろやかな合わせ味噌の「白」。そして、赤味噌と唐辛子の刺激が食欲をそそる「赤」。

この二つの秘伝の味が芯まで染み込んだホルモンは、口の中でとろけるよう

な柔らかさです。

お酒の供にはもちろん、「こだわりのご飯」との相性も抜群な、私たちの魂がこもった一皿をぜひご賞味ください。

極みの

「胡麻担々麺」

芳醇な胡麻の香りと、自家製ラー油の心地よい刺激が調和する、こだわりの一杯です。濃厚なスープが麺によく絡み、最後の一滴をご飯にかけて食べたくなるような、重厚な旨味を実現しました。単に辛いだけではない、胡麻本来の甘みとコクを極限まで引き出しています。

特別栽培米

「山都町産ヒノヒカリ」

お料理の脇役ではなく、もう一つの主役。それが「ご飯」です。当店では、豊かな自然に育まれた山都町産の「特別栽培米ヒノヒカリ」を使用しています。農薬や化学肥料を抑えて丁寧にて育てられたこのお米は、一粒一粒が立ち、噛むほどに広がる甘みの特徴。自慢の料理との最高の相性をお約束します。

味を守り、進化し続ける

私たちは、伝統の味を守りながらも、現状に満足することはありません。お客様様の「美味しい」という笑顔を糧に、日々研究を重ね、さらなる高みを目指して進化し続けます。



イチニコ食堂
熊本御船本店

営業時間

11:00~15:00(ラストオーダー14:45)
17:30~21:00(ラストオーダー20:30)

不定休

電話:096-200-3801

熊本県上益城郡御船町辺田見12-3

<https://ichi-niko.com>

表示価格は全て税込価格です

イチニコ®食堂 定番メニュー
 合わせ味噌と、数種類の野菜の旨味で
 えも言われぬ絶品ホルモン煮込み!



白

※写真は(並)です

ホルモン煮込み定食(白)



並の
約1.7倍

ホルモンの量とごはんの量をお選びください。

ホルモンの量
並

ごはん小(150g)	1,050円
ごはん中(250g) 一番人気!	1,100円
ごはん大(350g)	1,150円
ごはん特盛(450g)	1,200円

ホルモンの量
大

ごはん小(150g)	1,550円
ごはん中(250g)	1,600円
ごはん大(350g)	1,650円
ごはん特盛(450g)	1,700円

こっちは赤味噌を使用!
 唐辛子が効いたピリ辛ホルモン煮込み!
 赤と白両方食べて大人の紅白大運動会



赤

※写真は(並)です

ホルモン煮込み定食(赤)



並の
約1.7倍

ホルモンの量とごはんの量をお選びください。

ホルモンの量
並

ごはん小(150g)	1,050円
ごはん中(250g) おすすめ!	1,100円
ごはん大(350g)	1,150円
ごはん特盛(450g)	1,200円

ホルモンの量
大

ごはん小(150g)	1,550円
ごはん中(250g)	1,600円
ごはん大(350g)	1,650円
ごはん特盛(450g)	1,700円

胡麻の最高峰



贅沢に使用

自家製
菜膳ラー油
使用



これぞ胡麻！これぞ担々麺！
濃厚胡麻に溺れる



濃厚胡麻
担々麺

辛さなし
OR
辛さ控えめ
できます



※豚挽肉
使用

小ごはん付き

1,150円

ごはんなしは-50円
ごはん中(250g)への変更は+50円



仙人秘伝の
カラカラスパイス炸裂！



濃厚胡麻
担々麺 赤辛



※豚挽肉
使用

小ごはん付き

1,250円

ごはんなしは-50円
ごはん中(250g)への変更は+50円



リピーター続出！
濃厚胡麻と薬味がたまらん



汁なし
担々麺

※汁なし担々麺は
麺の替え玉は
できません。



※豚挽肉
使用

ねぎ・しば漬け・肉味噌・大根がトッピングされています

小ごはん付き

1,250円

ごはんなしは-50円
ごはん中(250g)への変更は+50円

麺の替え玉 150円

生たまご 120円

創業明治38年の老舗・荒木製麺所が手掛ける、イチニコ®食堂特注の麺使用。

分厚い
肉厚
ガブツと満足
サクツと至福



三元豚ロースカツ定食

ご注文いただいてから揚げ始めますので
10分から15分ほどお時間をいただきます

ごはん小(150g)	1,450円
ごはん中(250g)	1,500円
ごはん大(350g)	1,550円
ごはん特盛(450g)	1,600円
ロースカツのみ(ごはんなし)	1,250円

みんな大好きカリカリ!ジューシー! あげたて唐揚げ定食

ご注文いただいてから揚げ始めますので
10分から15分ほどお時間をいただきます

ホルモン煮込みや
担々麺の
ちょい足しに
おすすめ!

ごはん小(150g)	1,050円
ごはん中(250g)	1,100円
ごはん大(350g)	1,150円
ごはん特盛(450g)	1,200円
唐揚げ単品(6個・キャベツ付き)	900円
唐揚げ単品(4個・キャベツなし)	590円
増しから(2個)	300円

単品

お持ち帰りできます

お持ち帰りの場合は容器代として
別途40円いただきます。

山都町の特別栽培米
ヒノヒカリ使用!



焼き餃子(6個) **おすすめ!** 480円

ホルモン煮込み(白or赤)小 650円

ホルモン煮込み(白or赤)中 900円

ホルモン煮込み(白or赤)大 1,450円

味噌汁 ※お持ち帰りは出来ません 120円

白ごはん 小盛(150g) 180円

並盛(250g) 230円

大盛(350g) 280円

特盛(450g) 330円

おにぎり(1個) 180円

本場讃岐うどん

焼津の薫り、真昆布の深み。
厳選三種の合わせ出汁が織りなす、
至高の一杯。

大盛(1.5玉) プラス 150円
特盛(2玉) プラス 250円



きつねうどん



お子様うどん

かけうどん 580円

三陸産わかめうどん 680円

月見うどん 700円

きつねうどん 720円

ごぼう天うどん 830円

肉うどん  880円

 冷やしぶっかけ 630円
鬼おろし・ネギ・レモンがトッピングされています!

 冷やし肉ぶっかけ  930円
鬼おろし・ネギ・レモンがトッピングされています!



三陸産わかめうどん

うどんトッピング

わかめ(三陸産) 100円

月見(生たまご) 120円

きつね 140円

ごぼう天(5本) 250円

肉  300円


お子様うどんにも半分量でトッピングできます。
その場合、半額になります。※月見・ごぼう天を除く

お子様うどんは冷やしも選べます



小学生低学年まで

お子様うどん(小学生低学年まで) 180円

お子様うどん  りんごジュース付き 240円

お子様うどん  りんごジュースと選べるゼリー付き 340円
(ゼリーは、●青りんご・●ストロベリー・●オレンジからお選びください)

お飲み物

お酒

車両を運転してお帰りのお客様には
アルコール類のご提供は致しかねますのでご了承ください。

瓶ビール(中瓶) **640円**

・サッポロ ラガー(★赤星) 麦芽のコクと深みを楽しめる、昔ながらの味わい。
ホルモン煮込みとの相性抜群!

・アサヒ スーパードライ キレのある辛口で、後味すっきり。

翠ジンソーダ 柚子・緑茶・生姜の和素材が香るすっきりとした味わい **450円**

角ハイボール **490円**

メガ角ハイボール 通常容量 約2倍!
290円お得!! **690円**

こだわり酒場のレモンサワー **450円**

メガレモンサワー 通常容量 約2倍!
250円お得!! **650円**

こだわり酒場のタコハイ 甘すぎず、食事と合わせやすい
フレーンサワー **450円**

焼酎(ロック・水割・お湯割)

・米(しろ) グラス **450円** ボトル **2,500円**

・芋(黒霧島) グラス **450円** ボトル **2,500円**

・麦(二階堂) グラス **450円** ボトル **2,500円**

オールフリー(ノンアルコール) **380円**

炭酸水(デキャンタ) **250円**

カットレモン4個 **100円**

ソフトドリンク

ラムネ **200円**

ペプシコーラ **250円**

ジンジャーエール **250円**

アップルジュース **290円**

黒烏龍茶 **300円**