

東家名物料理

刺身 焼鳥 餃子

東家 別府本店



東家の心つけ

創業以来のロングセラー
トマトチーズ大葉を使った大人気メニューです
(2ケ) 390円
(税込429円)



焼餃子

皮から餡までこだわりました
野菜から溢れる甘みも絶品です
(5ケ) 350円
(税込385円)



チキン南蛮

これが理想のチキン南蛮です
甘酢からタルタルまで全て手作り
冷めても◎なので持ち帰りも◎
(4ケ) 520円
(税込572円)



とろっとチーズ変わり焼

つなぎを使わない独自調理
中はとろっと外はカリッと
お子様から大人まで幅広く人気です
590円
(税込649円)



自家製もっちり豆腐

くず粉と豆乳・生クリームを使って、
もっちり食感が特徴の、東家自家製豆腐
を時間をかけて作っています
480円
(税込528円)



出汁巻き玉子焼

東家本店人気メニュー
出汁がぎいた優しい玉子焼
一枚一枚手巻きの食感も最幸です
520円
(税込572円)

明太出汁巻き玉子焼

620円
(税込682円)

チーズ出汁巻き玉子焼

640円
(税込704円)



スパイシー手羽唐揚げ

つまみにも最幸です
1本 180円
(税込198円)



手仕込み豚足焼

じっくりコトコト煮込んだ豚足
表面はカリッと中はとろっと
コラーゲンの宝石箱じゃ〜
(税込429円) 390円



アサリの酒蒸し

580円
(税込638円)

アサリバター

620円
(税込682円)

アサリパワーで二日酔い予防！
美味しいだけではありません

姿イカー一夜干し炙り

780円
(税込858円)
イカー一枚を贅沢に使用。お酒のおつまみにも抜群です。最高級のグリラーで炙るので、
美味しさを逃がしません。



特製海老マヨ

4ケ 590円
(税込649円)

食べ応えある海老にザックリ食感の衣。
自家製ソースが合います



若鶏唐揚げ

4ケ 500円
(税込550円)

どぶ漬けた自家製唐揚げ
居酒屋定番メニューの代表です



ラパポテト

480円
(税込528円)

東家の細切りフライドポテト
塩ではなくてコンソメが特徴です



ポテト餅

3ケ 480円
(税込528円)

お子様から大人まで◎
チーズ入りのもちもちポテトです



鶏天

4ケ 520円
(税込572円)

大分名物の鶏天。東家自家製の
ポン酢がとても合います。



サキイカ天

490円
(税込539円)

酒のつまみでお替り率高めです(笑)
サクサク食感にサキイカの旨味が◎



カンパチカマ塩焼き

490円
(税込539円)

皮面はパリッと、中は脂ののった
カマの塩焼き。こりや酒がすすむ〜



国産牛塩もつ煮込み

680円
(税込748円)

特製の塩ベーススープで食すモツ煮込み
ご飯を入れて召し上がる通もいます



塩ホルモン唐揚

590円
(税込649円)

国産牛を使った塩ホルモン。出来立て
は熱さに注意が必要ですが味は保証し
ます。温かいうちにお召し上がりくだ
さい



揚げ出し豆腐

490円
(税込539円)

注文が入ってから揚げる出来立ての
揚げ出し豆腐はふわふわで美味です!



揚げ餅の磯辺仕立て

480円
(税込528円)

醤油をかけてお召し上がりください



大根ゴボウザクザクサラダ

630円
(税込693円)

ザクザク食感が楽しい
サラダ人気ナンバー1◎



グリーンサラダ

590円
(税込649円)

選べるドレッシング
和風・シーザー・胡麻



大根水菜のあっさりサラダ

630円
(税込693円)

出汁漬け大根を使ったあっさりサラダ
和風ドレッシング使用。



国産牛博多もつ鍋

11月〜3月 一人前980円
(税込1078円)

×ちゃんぽん 250 (税込275)
雑炊セット 250 (税込275)
醤油ベースの王道もつ鍋
ぷりぷりの国産牛に野菜たっぷり



国産牛博多もつすき鍋

11月〜3月 一人前1180円
(税込1298円)

×うどん 250 (税込275)
雑炊セット250 (税込275)
すきやきスープで国産牛もつを
煮込んで、玉子で食します
一度食べたならハマりますよ!



若鶏胡麻出汁雑炊

500円
(税込550円)

×にスーツと美味しい雑炊です
胡麻油が香るスープも◎



博多明太クリームうどん

680円
(税込748円)

博多名物明太子をクリームのスープに溶か
してお召し上がりください。やみつきにな
ること間違いなし!

- ◆ 鯛出汁ラーメン 650円 (税込715円)
- ◆ 焼きおにぎり 270円 (税込297円)
- ◆ 海苔茶漬 350円 (税込385円)
- ◆ 鮭茶漬 400円 (税込440円)
- ◆ 梅茶漬 380円 (税込418円)
- ◆ 明太茶漬 400円 (税込440円)
- ◆ たこわさ茶漬 400円 (税込440円)
- ◆ おにぎり梅・鮭・明太 230円 (税込253円)
- ◆ 白おにぎり・白(はん) 180円 (税込198円)
- ◆ 玉子ご飯 450円 (税込495円)
- ◆ 素うどん 350円 (税込385円)



アフオガード

380円
(税込418円)

カラメルがけのバナラアイスを
珈琲に浮かべたイタリアドルチェ

アイス各種

180円
(税込198円)

バナラ・抹茶・柚子シャーベット



本格焼鳥



おまかせ焼鳥

10本セット 1000円(税込1100円)

5本セット 600円(税込660円)

豚バラ	150 (税込165)
味噌バラ	170 (税込187)
とろり軟骨	270 (税込297)
鶏皮 (塩・タレ)	150 (税込165)
ねぎま (塩・タレ)	180 (税込198)
砂ずり	150 (税込165)
肝 (塩・タレ・ ごま油塩)	150 (税込165)
ハツ	150 (税込165)
心のこり	180 (税込198)
ぼんじり	180 (税込198)
ささみ	160 (税込176)
ささみ梅肉	180 (税込198)
ささみ山葵	180 (税込198)
うずら卵	150 (税込165)
にんにく	150 (税込165)
ウインナー	150 (税込165)
つくね	210 (税込231)
トマト	160 (税込176)
白ねぎ	150 (税込165)
しいたけ	150 (税込165)
ピーマン	150 (税込165)

おつまみ



◆ 枝豆	350 (税込385円)
◆ たこわさ	390 (税込429円)
◆ 酢もつ	390 (税込429円)
◆ 梅クラゲ	390 (税込429円)
◆ やみつき胡瓜 (胡麻油塩)	390 (税込429円)
◆ 旨辛きゅうり	390 (税込429円)
◆ 叩き梅きゅうり	420 (税込462円)
◆ きゅうりの梅肉マヨ	390 (税込429円)
◆ クリームチーズ醤油	390 (税込429円)
◆ チャンジャ	480 (税込528円)
◆ チャンジャクリームチーズ	550 (税込605円)
◆ トマトスライス	390 (税込429円)
◆ エイヒレ炙り	500 (税込550円)



特特特

特選 東家おすすめ

特特特

旬の鮮魚 桶盛り 1000円

(税込1100円)

目利き職人が毎朝長浜魚市場で買付ける極魚
美味しさの源は鮮度にあります！！



東家の船盛り3000円

(税込3300円)



炙り鯖	真鯛焼霜	生サーモン炙り	生サーモン	活き締め真鯛	ゴマカンパチ	活き締めカンパチ	お造り
(税込490円)	(税込490円)	(税込490円)	(税込490円)	(税込490円)	(税込490円)	(税込490円)	



お子様メニュー

小学校6年生まで頼めます！



- 自分で作ろう！
ふりかけおにぎり 0円
- 1グルーブ1つまで
2つ目以降は150円(税込165円)です
- 塩とケチャップ
お子様フラポテ 100円 (税込110円)
- 1グルーブ1つまで
2つ目以降は280円(税込308円)です
- 子供だつて乾杯したい！
お子様用
ファーストドリンク 100円 (税込110円)
- 1人乾杯用の1杯まで (税込110円)
- 2杯目以降は通常の280円 (税込308円)です

東家おすすめメニューランキング

- 殿堂入り
東家の心つけ 2ヶ390円 (税込429円)
- 1位
旬の鮮魚桶盛り 1000円 (税込1100円)
- 2位
おまかせ焼鳥10本 1000円 (税込1100円)
- 3位
餃子 5ヶ350円 (税込385円)
- 4位
チキン南蛮 520円 (税込572円)
- 5位
とろとチーズの変わり焼き 590円 (税込649円)
- 6位
カンパチカマ塩焼き 490円 (税込539円)
- 7位
出汁巻き玉子焼き 520円 (税込572円)
- 8位
もっちり豆腐 480円 (税込528円)