

串焼き

のせて
盛り
おまかせ
承ります

各一本

やきとり

(塩orタレ) 二二〇円

ねぎみ

(塩orタレ) 二二〇円

せせりみ

(塩orタレ) 二二〇円

なんこつ

(塩orタレ) 二二〇円

かわ

(塩orタレ) 一八七円

きも(レバー)

(塩orタレ) 二二〇円

こころ(ハツ)

(塩orタレ) 一九八円

ずり(砂肝)

一七六円

当店は県産やんばるハーブ若鶏を使用しています

手羽塩焼き

二〇九円

県産豚バラ

二二〇円

豚しそ巻

二二〇円

焼きたまご

一八七円

ささみしそ

二〇九円

ささみチーズ

二二〇円

ささみわさび

二二〇円

ボンジリ

二五三円

限定品

各一本

※数に限りがあります

もも肉の脂身の少ない部分

ヒレ

二七五円

もも肉の付け根の弾力のある部分

ソリ

三一六円

レバーとハツをつないでいる部分

つなぎ

一九八円

砂肝の元んがわ

銀皮

一八七円

もも肉の関節

ももなん

二二〇円

もも肉の希少部位

ももトロ

三三〇円

自家製つくね

各一本

つくね

(塩orタレ) 三〇八円

月見つくね

(塩orタレ) 三二〇円

つくねチーズ

(塩orタレ) 三二〇円

和風つくね

(塩orタレ) 三二〇円

ねぎ塩つくね

(塩orタレ) 三二〇円

梅肉つくね

(塩orタレ) 三二〇円

焼き野菜

しいたけ

(塩orタレ) 一九八円

白ネギ

(塩orタレ) 二六四円

ししとう

(塩orタレ) 二九七円

ピーマン

(塩orタレ) 一八七円

プチトマト

(塩orタレ) 二〇七円

じゃがいも

(塩orタレ) 四〇七円

イカじゃがバター

(塩orタレ) 六〇五円

揚げじゃがバター

(塩orタレ) 六〇五円

焼きナス(しょうゆ・ボン酢)

(塩orタレ) 四〇七円

ぎんなん

(塩orタレ) 一三二円

早っ!

きゅうりの浅漬け

白菜の浅漬け

漬物三種盛り

キムチ(無添加)

チャンジャ

キャベツ(酢味噌・ボン酢・ごま油)

枝豆

イカの塩辛

冷やっこ

刺身

マグロの山かけ

六〇五円

熊本産馬刺し

一四四円

まぐろの
ぶつ切り刺身

四七二円

赤どりの刺身
二種盛り

七六七円

おすすめ



一品物

- ・牛ハラミ炭焼き (一四七円)
- ・名古屋風手羽 (三本入) (五二二円)
- ・とり皮ポン酢 (五〇二円)
- ・なすの揚げびたし (四七二円)
- ・レバーのごま塩 (五二二円)
- ・ピーマン肉詰め (生or焼き) (四七二円)
- ・炭焼き厚揚げ (三七二円)



生野菜

- ・きゅうりスティック (酢味噌orマヨネーズ) (三七二円)
- ・梅きゅう (四二二円)
- ・きゅうりのたたき塩だれ (四二二円)
- ・冷しトマト (三九二円)
- ・野菜サラダ (和風orごま) (五七二円)
- ・豆腐サラダ (和風orごま) (六四四円)

揚げ物

- ・鶏の唐揚げ (六二二円)
- ・パリパリかわ唐揚げ (五五〇円)
- ・なんこつ唐揚げ (四九五円)
- ・ねぎ塩なんこつ唐揚げ (五六七円)
- ・手羽先唐揚げ (三本入り) (四八九円)
- ・スパイシー手羽唐揚げ (三本入り) (五四六円)
- ・にんにく丸揚げ (四六二円)
- ・れんこんフライ (四一八円)
- ・ポテトフライ (四〇二円)
- ・ハムチーズカツ (五二二円)

汁物

- ・鶏スープ (二九七円)
- ・鍋焼うどん (七三七円)
- ・鍋焼キムチうどん (七六九円)

ご飯物

- ・焼おにぎり (三七二円)
- ・焼きおにチーズ (四二二円)
- ・おにぎり(しげ・みず・梅) (二七二円)
- ・ライス (二二〇円)
- ・お茶漬(のり・梅・しげ) (四七二円)
- ・とり丼 (七三七円)
- ・牛ハラミ丼 (一三五七円)
- ・鶏ぞうすい (五五〇円)
- ・キムチぞうすい (六六八円)

デザート

- ・本日のアイス (三三〇円)

炭火やきとり
専門店



本日のご来店誠にありがとうございます
一串一串丁寧に焼き上げています
ぜひ、ご堪能ください。