

串盛りのせて
おま承つて
います



当店は県産やんばるハーブ若鶏を使用しています

串焼き

- ・**やきとり**
（塩・タレ）二二〇円
- ・**ねぎみ**
（塩・タレ）二四二円
- ・**せせりみ**
（塩・タレ）二二二円
- ・**なんこつ**
（塩・タレ）二六四円
- ・**かわ**
（塩・タレ）一八七円
- ・**きも（レバー）**
（塩・タレ）二二〇円
- ・**こころ（ハツ）**
（塩・タレ）二四二円
- ・**ずり（砂肝）**
二二二円

- ・**手羽塩焼き**
二五三円
- ・**県産豚バラ**
二六四円
- ・**豚しそ巻**
二六四円
- ・**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

- ・**ヒレ**
二七五円
- ・**ソリ**
三一六円
- ・**つなぎ**
一八八円
- ・**銀皮**
一八七円
- ・**もも肉の関節**
二五三円
- ・**もも肉の希少部位**
三六三円
- ・**ももトロ**
三六三円

自家製つくね

各一本

- ・**つくね**
（塩・タレ）三八五円
- ・**月見つくね**
（塩・タレ）三九六円
- ・**つくねチーズ**
（塩・タレ）三九六円
- ・**和風つくね**
三九六円
- ・**ねぎ塩つくね**
三九六円
- ・**梅肉つくね**
三九六円



焼き野菜

- ・**しいたけ**
（塩・タレ）一九八円
- ・**白ネギ**
二六四円
- ・**ししとう**
三五二円
- ・**ピーマン**
二五三円
- ・**プチトマト**
二七五円
- ・**プチトマトチーズ**
四〇七円
- ・**じゃがいも**
六〇五円
- ・**イカじゃがバター**
六〇五円
- ・**揚げじゃがバター**
四〇七円
- ・**焼きナス（しょうゆ・ポン酢）**
一三二円
- ・**ぎんなん**
一三二円

早っ！

- ・**きゅうりの浅漬け**
三〇八円
- ・**白菜の浅漬け**
三〇八円
- ・**漬物三種盛り**
四〇七円
- ・**キムチ（無添加）**
三七四円
- ・**チャンジャ**
四六二円
- ・**キャベツ（酢味噌・ポン酢・ごま油）**
一三二円
- ・**枝豆**
三七二円
- ・**イカの塩辛**
四〇二円
- ・**冷やっこ**
二四二円

刺身

- ・**マグロの山かけ**
六〇五円
- ・**熊本産馬刺し**
一四四二円
- ・**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



一品物

- ・牛ハラミ炭焼き (一二四七円)
- ・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 (お好み) 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 (四四〇円)
- ・きゅうりのたたき塩だれ (四四〇円)
- ・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) 六六〇円

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 (しゃけ・みず・梅) (二七二円)
- ・ライス (二二〇円)
- ・お茶漬け (のり・梅・しゃけ) (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。