

焼とり

タレは、昭和49年の創業以来、継ぎ足し継ぎ足し秘伝のタレ。塩は完全天日塩を沖縄の海水で溶解しながら丁寧にもろ過したのちじっくりと時間をかけて炊き上げた天日塩を使用。永年培ったプロの職人が心を込めて焼きまします。又、食材の旨味を引出す「備長炭」を使い続けています。



焼とりセット

得々

・日替り7本盛 **930円**
(税込1023円)

・塩焼き3種 **490円**
(税込539円)
豚バラ・砂ずり・とり皮

・タレ焼3種 **390円**
(税込429円)
もも・とり皮・つくね



焼とり単品

※各2本入り。表示は**2本**の価格です

当店名物

- ◆キナコ豚バラ 2本360円(税込396円)
- ◆キナコ豚バラおろし 2本430円(税込473円)
- ◆自家製つくね 2本360円(税込396円)
- ◆月見つくね 2本430円(税込473円)
- ◆とり皮(タレ or 塩) 2本290円(税込319円)
- ◆とりもも(タレ or 塩) 2本290円(税込319円)
- ◆砂ずり 2本290円(税込319円)
- ◆ウインナー 2本290円(税込319円)
- ◆ピリ辛ウインナー 2本490円(税込539円)
- ◆味噌ホルモン 2本390円(税込429円)
- ◆手羽先 2本390円(税込429円)
- ◆地どり梅しそ串 2本490円(税込539円)
- ◆にんにくとり串(タレ or 塩) 2本430円(税込473円)

- ◆チーズバラ巻 2本460円(税込506円)
- ◆トマトバラ巻 2本490円(税込539円)
- ◆しいたけ 2本290円(税込319円)
- ◆ピーマン 2本290円(税込319円)

季節には
自社農場産を
使います



自家製味噌でどうぞ
ちぎりキャベツ
300円
(税込330円)



こだわりのキナコ豚
バラおろし
2本430円
(税込473円)



「地鶏玉子」を月見で
月見つくね
2本430円
(税込473円)



トマトバラ巻
2本490円
(税込539円)



地鶏料理

宮崎県「えびの市」直送。年間4500羽を消費する超人気料理です。その秘密は「電子水飼育」。電子チャージした水や飼料を鶏に食べさせているから腸がキレイで鶏が健康そのものなのです。

年間人気ランキング第3位



当店名物

こだわり地鶏を柚子胡椒を添えて
地鶏もも炭火焼 **980円**(税込1078円)



当店名物
コリコリ食感が人気の秘訣
とり皮ポン酢
430円(税込473円)



香ばしい皮目！人気です
地どりタタキ
580円(税込638円)



地鶏玉子とチーズの
地どりオムレツ
530円(税込583円)



ビールにもご飯にも
地どりユッケ
690円(税込759円)



としねのホワイトソースで
地どりグラタン
680円(税込748円)



新鮮ササミを柚子胡椒を添えて
地どり刺身
580円(税込638円)



チーズと大葉の黄金コンビ
ささみチーズカツ
680円(税込748円)



カレー風味に仕上げた人気商品
地どりピザ
980円(税込1079円)

名物
魚串し

何と言っても 食べやすい。
新鮮だから 美味しい。
一口サイズで 値段が安い。
会話も弾んで、しかも魚は
とっても ヘルシーなのです。

魚離れの時代 何とか日本人であるなら
魚を食べて貰いたい。その発想から
生まれた「**魚串し**」です。



名物

魚串しかつ

◆魚串しかつ5点盛

860円 (税込946円)



名物

魚串し焼き

◆魚串し焼き5点盛

860円 (税込946円)



焼き物



大根おろしに醤油をたらして

肉厚ホツケ焼

980円 (税込 1078円)



当店名物

こだわり地鶏を柚子胡椒を添えて

地鶏もも炭火焼 980円 (税込 1078円)

ガーリック風味の甘辛タレ
**こんにやく
ステーキ**
390円 (税込429円)



焼きサバはやはり美味しい



サバの塩焼 480円
(税込 528円)

大きめししゃもを使います



ししゃも焼 490円
(税込 539円)



電子水飼育地ごりの玉子

名物

明太子玉子焼 690円
(税込 759円)



食べやすく開いて串焼きに

2本入り

手羽先塩焼 390円
(税込429円)

甘辛タレで召し上がり



エノキ肉巻き 390円
(税込429円)

オカンの味?彼女の味?



ピーマン肉詰め 480円
(税込 528円)