

INASESAKABA ROMAN FOOD MENU

ろまんの餃子



ろまんの焼き餃子 (地鶏使用)

[6個] 480円 (税込 528円) [8個] 650円 (税込 715円) [10個] 850円 (税込 935円)

焼き黒豚餃子 (黒豚100%使用)

[6個] 600円 (税込 660円) [8個] 780円 (税込 858円) [10個] 980円 (税込 1,078円)

焼き和牛餃子 (和牛100%使用)

[6個] 650円 (税込 715円) [8個] 830円 (税込 913円) [10個] 1,050円 (税込 1,155円)

焼き餃子 全部盛り合わせ

[12個] 1,100円 (税込 1,210円) [18個] 1,600円 (税込 1,760円)



ろまんの水餃子

(鶏がらスープ)

780円 (税込 858円)

知覧鶏



もも肉の炭火タタキ

980円 (税込 1,078円)

むね肉の炭火タタキ

780円 (税込 858円)

もも肉 + むね肉の2種盛り

1,580円 (税込 1,738円)



知覧鶏の鶏皮炭焼き鉄板
680円(税込748円)



知覧鶏の月見ユッケ
750円(税込825円)



知覧鶏のもも炭焼き鉄板
980円(税込1,078円)

知覧鶏のカルパッチョ
750円(税込825円)

おすすめメニュー



本日の刺身2種

時価



和牛100%の月見レアつくね
1,000円(税込1,100円)

福岡名物



胡麻カンパチ
780円(税込858円)



ひとくち鶏水炊き
400円(税込440円)

炙り明太子 480円(税込528円)

串カツ



鶏モモ

200円
(税込 220円)

黒豚バラ

250円
(税込 275円)

国産牛ロース

350円
(税込 385円)

雲仙ハム

250円
(税込 275円)

朝引き鶏ささみ

200円
(税込 220円)

白姫海老

300円
(税込 330円)

もち

150円
(税込 165円)

モッツアレラチーズ

250円
(税込 275円)

山芋

150円
(税込 165円)

鶏モモ (田楽味噌)

220円
(税込 242円)

黒豚バラ (おろしポン酢)

280円
(税込 308円)

国産牛ロース (わさび醤油)

370円
(税込 407円)

雲仙ハム (ネギ塩)

270円
(税込 297円)

朝引き鶏ささみ (梅しそ)

220円
(税込 242円)

白姫海老 (タルタル)

320円
(税込 352円)

もち (青のりバター)

170円
(税込 187円)

モッツアレラチーズ (ハニーマスタード)

270円
(税込 297円)

山芋 (キムチ)

200円
(税込 220円)

串カツ5種盛り

900円 (税込 990円)

[鶏もも、山芋、もち、黒豚バラ、モッツアレラチーズ]

串カツ5種肉盛り

1,100円 (税込 1,210円)

[鶏もも・黒豚バラ・国産牛・雲仙ハム・ささみ]

串カツ9種全部盛り

1,980円 (税込 2,178円)

[プレーンのみ]

※仕入れの状況により内容が変更可能性あり。

おつまみ・前菜



茹で黒豚とキムチ
680円(税込748円)



完熟トマトのお浸し
450円(税込495円)

枝豆

380円
(税込 418円)

おつまみ胡瓜

380円
(税込 418円)

シンプルサラダ

500円
(税込 550円)

ろまんのポテトサラダ

580円
(税込 638円)

冷燻製の落花生

480円
(税込 528円)

小倉名物 サバのぬか炊き

500円
(税込 550円)

烏賊ソーメンの明太和え

680円
(税込 748円)

一品



白姫海老の
ガーリックシュリシブ
980円(税込1,078円)



貝 mixの貝風呂
1,000円(税込1,100円)

若鶏の塩唐揚げ

780円
(税込 858円)

フライドポテト

480円
(税込 528円)

鶏出汁のだし巻き玉子

700円
(税込 770円)

牛タンの葱塩ダレ焼き

800円
(税込 880円)

あおさ 10 倍 !! 山芋の磯辺揚げ

580円
(税込 638円)

ろまんのとん平焼き

780円
(税込 858円)

和牛丸腸のピリ辛鉄板

1,200円
(税込 1,320円)

別のもう一品



自家製 !!
鶏ガラ白湯スープの半ラーメン
550円(税込605円)

自家製 !! 鶏ガラスープのお茶漬け

380円
(税込 418円)

黒豚の鉄板炒飯 - 鶏ガラスープ付 -

880円
(税込 968円)