



九州名物

- チキン南蛮
ー自家製タルタルー
八八〇円
(税込九六八円)
- 黒豚の薫焼き
一〇八〇円
(税込一二八八円)
- 赤身馬刺し
一五八〇円
(税込一七九〇円)

薫焼き

- 生カツオの薫焼き
一二八〇円
(税込一四八八円)
- 生サバの薫焼き(八荷困難)
一二八〇円
(税込一四八八円)
- ハモの薫焼き
一二八〇円
(税込一四八八円)
- 生本マグロの薫焼き
一五八〇円
(税込一七九〇円)
- 赤身馬肉の薫焼き
一五八〇円
(税込一七九〇円)

炉端焼き

- 国産鶏せせり
七八〇円
(税込八五八円)
- さつま純然鶏
八八〇円
(税込九六八円)
- かごしま黒豚
一〇八〇円
(税込一二八八円)
- 牛タン
(並) 一二八〇円
(税込一四八八円)
(上) 一五八〇円
(税込一七九〇円)
- 黒毛和牛
一九八〇円
(税込二二八八円)
- 有頭海老(二尾)
五八〇円
(税込六五八円)
- 殻付きホタテ(一枚)
五八〇円
(税込六五八円)
- 万願寺とうがらし(二本)
三八〇円
(税込四三八円)
- 山芋(二枚)
三八〇円
(税込四三八円)
- ジャンボ椎茸(一つ)
五〇〇円
(税込五七八円)

羽釜飯

- ※30〜40分お時間頂きます
- 銀シャリの羽釜ご飯
七八〇円
(税込八五八円)
 - 真鯛と三つ葉の羽釜ご飯
一二八〇円
(税込一四八八円)
 - 若鶏と牛蒡の羽釜ご飯
一二八〇円
(税込一四八八円)
 - うなぎの羽釜ひつまぶし
三〇〇〇円
(税込三四〇〇円)

刺身

- 刺身盛り合わせ(2人前) (五種) 一六八〇円
(税込一八八八円)
(七種) 一九八〇円
(税込二二八八円)
- 新鮮な胡麻サバ(八荷困難)
一五八〇円
(税込一七九〇円)
- 新鮮な胡麻シマアジ
一二八〇円
(税込一四八八円)
- 生本マグロのぶつ切りーニラ醤油でー
九八〇円
(税込一〇七八円)



サラダ

- 揚げごぼうのカリカリ胡麻サラダ 六九〇円
(税込七五九円)
- 海藻のピリ辛チヨレギサラダ 六九〇円
(税込七五九円)
- 薫煙製豚とじゃが芋のサラダ 七九〇円
(税込八六九円)

おつまみ

- きゅうりの柚子胡椒漬け
四八〇円
(税込五二八円)
- 国産鶏皮の炙りポン酢
五八〇円
(税込六三八円)
- 自家製山芋キムチ
五八〇円
(税込六三八円)
- 万願寺とうがらしの焼き浸し
五八〇円
(税込六三八円)
- 味噌漬けクリームチーズ
六八〇円
(税込七四八円)
- 烏賊ソーめんの雲丹和え
七八〇円
(税込八五八円)

灰干し焼魚

- 真サバの開き (一本) 一二八〇円
(税込一四八八円)
(ハーブ) 六八〇円
(税込七四八円)
- 秋刀魚
一〇〇〇円
(税込一一〇八円)

逸品

- どげんの出汁巻き卵
六八〇円
(税込七四八円)
- あつさり揚げ出汁餅
六八〇円
(税込七四八円)
- 山芋とろろのあおさ揚げ
六八〇円
(税込七四八円)
- ムール貝の日本酒蒸し
八八〇円
(税込九六八円)
- 自家製タレ漬 若鶏の唐揚げ
七八〇円
(税込八五八円)
- 真サバのぬか炊き
八八〇円
(税込九六八円)
- 国産和牛すじ大根煮込み
九八〇円
(税込一〇七八円)