



九州名物

- 赤身馬刺し 一五八〇円 (税込一七三〇円)
- チキン南蛮 八八〇円 (税込九六八円)
- 自家製タルタルー
- 黒豚の薫焼き 一〇八〇円 (税込一八八円)

薫焼き

- 生カツオの薫焼き 一二八〇円 (税込一四〇八円)
- 生サバの薫焼き(八荷困難) 一二八〇円 (税込一四〇八円)
- 生本マグロの薫焼き 一五八〇円 (税込一七三〇円)
- ハモの薫焼き 一二八〇円 (税込一四〇八円)
- 赤身馬肉の薫焼き 一五八〇円 (税込一七三〇円)



炉端焼き

- かごしま黒豚 一〇八〇円 (税込一八八円)
- さつま純然鶏 八八〇円 (税込九六八円)
- 黒毛和牛 一九八〇円 (税込二二八〇円)
- 牛タン (並) 二二八〇円 (税込二四〇八円)
- (上) 一五八〇円 (税込一七三〇円)
- 国産鶏せせり 七八〇円 (税込八五八円)
- 有頭海老(二尾) 五八〇円 (税込六三八円)
- 殻付きホタテ(一枚) 五八〇円 (税込六三八円)
- ジャンボ椎茸(二つ) 五〇〇円 (税込五五〇円)
- 万願寺とうがらし(二本) 三八〇円 (税込四一八円)
- 山芋(二枚) 三八〇円 (税込四一八円)



羽釜釜飯

※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 (税込一四〇八円)
- 若鶏と牛蒡の羽釜ご飯 一二八〇円 (税込一四〇八円)
- 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 (五種) 一六八〇円 (税込一八四八円)
- (2人前) (七種) 一九八〇円 (税込二一四八円)
- 新鮮な胡麻サバ(八荷困難) 一五八〇円 (税込一七三〇円)
- 新鮮な胡麻シマアジ 一二八〇円 (税込一四〇八円)
- 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

- 薫煙製豚とじゃが芋のサラダ 七九〇円 (税込八六八円)
- 揚げごぼうのかりかり胡麻サラダ 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)

おつまみ

- 烏賊ソーめんの雲丹和え 七八〇円 (税込八五八円)
- 国産鶏皮あぶりポン酢 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)
- きゅうりの柚子胡椒漬 四八〇円 (税込五二八円)
- 味噌漬けチーズ 六八〇円 (税込七四八円)
- 万願寺とうがらしの焼き浸し 五八〇円 (税込六三八円)

灰干し焼魚

- 真サバの開き (一本) 一二八〇円 (税込一四〇八円)
- (ハーブ) 六八〇円 (税込七四八円)
- 秋刀魚 一〇〇〇円 (税込一〇〇八円)

逸品

- どげんの出汁巻き卵 六八〇円 (税込七四八円)
- (大根おろし大盛り一〇〇円 or 明太子二〇〇円 or いくら三〇〇円)
- ムール貝の日本酒蒸し 八八〇円 (税込九六八円)
- あつさり揚げ出汁餅 六八〇円 (税込七四八円)
- 山芋とろろのおおき揚げ 六八〇円 (税込七四八円)
- 和牛すじ大根煮込み 九八〇円 (税込一〇七八円)
- 真サバのぬか炊き 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)