

九州が本社の強みを活かし、各ご当地の人気メニューを現地の食材でご提供

九州名物



赤身馬刺し

1580円
(税込1730円)

熊本



チキン南蛮

ー明太タルタルー

880円
(税込968円)

宮崎



かごしま黒豚の
蕁焼き

1080円
(税込1188円)

鹿児島



おすすめ
新鮮な胡麻サバ

1280円
(税込1408円)

福岡

※天然の美味しい真鯖をご提供したい為、
入荷状況により品切れの可能性がございます



粗挽き雲仙ハムの
炭火焼き

780円
(税込858円)

長崎



ひゅうが羽釜丼

ーまぐろの胡麻しょうゆ和えー
(1合) 1980円
(税込2118円)

大分



刺身

毎日市場から仕入れる新鮮な海鮮を「九州刺身醤油・生醤油」お好みでお召し上がりください。

刺身5種盛り合わせ

(2人前) 1480円
(税込1332円)

(3人前) 2220円
(税込2442円)

(4人前) 2960円
(税込3256円)

ブリの塩たたき

980円
(税込1078円)

国産サーモンの胡麻だれ

980円
(税込1078円)

真鯛のごま油塩昆布

780円
(税込858円)

おつまみ

知覧鶏たたきのキムチ和え

580円
(税込638円)

おすすめ

霧島豚の炭火炙りチャーシュー

580円
(税込638円)

味噌漬けクリームチーズ

580円
(税込638円)

炙りハモポン酢

580円
(税込638円)

サバのぬか炊き

580円
(税込638円)

山芋の柚子胡椒漬け

580円
(税込638円)

サラダ



雲仙ハムと揚げ山芋の
大蒜サラダ

880円
(税込968円)



国産サーモンと
チーズのシーザーサラダ

880円
(税込968円)



揚げごぼうの
カリカリ胡麻サラダ

780円
(税込858円)

おすすめ

おつまみ3種
盛り合わせ

980円
(税込1078円)



当店の藁焼きには縄屋忠右衛門の「国産わら」を使用しております



国産のわらを使用。約800℃で一氣に加熱し外側を炙ります。

藁焼き

鶏せせりの藁焼き

780円
(税込858円)

ブリの藁焼き

1080円
(税込1188円)

牛タンの藁焼き

1580円
(税込1738円)

おすすめ

カツオの藁焼き

1480円
(税込1628円)



おすすめ

さつま知覧鶏の
藁たたき

―卵黄のせ―

1180円
(税込1298円)



牛サガリの藁焼き

1080円
(税込1188円)



最高級の大鋸炭でじっくり焼き上げます。ご提供までにお時間がかかる場合がありますので、早めのご注文がおすすめです

炭火焼き

若鶏もも

880円
(税込968円)

牛サガリ

1080円
(税込1188円)



おすすめ

牛タン

1580円
(税込1730円)



霧島豚バラ

980円
(税込1078円)



鶏せせり

780円
(税込858円)



おすすめ

まぐろのテール

—黒胡椒焼き—

1080円
(税込1188円)

逸品

出汁巻き卵

大分蘭王使用

680円
(税込748円)

明太出汁巻き卵

大分蘭王使用

880円
(税込968円)

とうもろこしの

天ぷら

580円
(税込638円)

海老の

出汁マヨネーズ

980円
(税込1078円)

霧島豚と九条葱の
キムチ焼き

880円
(税込968円)

ささみの
梅しそチーズ揚げ

780円
(税込858円)

肉味噌の春巻き

780円
(税込858円)

かぼちや餅の
揚げ出し

780円
(税込858円)

京生麩と

チーズの天婦羅

780円
(税込858円)

※ご注文頂いてから炊き出すため30〜40分お時間頂きます

九州産のお米を使用

羽釜飯



甘味



公式ホームページ



Instagram



Google
口コミ投稿

