



— どげんの人気メニュー TOP5 —



カツオの藁焼き 1380円 (税込1518円)



チキン南蛮—明太タルタル—
880円 (税込968円)



牛タンの炉端焼き 1580円 (税込1730円)



真鯛といくらの羽釜ご飯—葱まみれ—
(1合) 1680円 (税込1848円)



おつまみ6種盛り 1580円 (税込1730円)

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

1880円
(税込968円)

宮崎



おすすめ

新鮮な胡麻サバ

1580円
(税込1730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



かごしま黒豚の
とんかつ

1080円
(税込1188円)

鹿児島



若鶏と牛蒡の
羽釜ご飯

(1合) 1380円
(税込1518円)

大分



粗挽き雲仙ハムの
炉端焼き

780円
(税込858円)

長崎



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。

刺身盛り合わせ(2人前)(5種) 1680円
(税込1848円)

(7種) 1980円
(税込2178円)

赤身馬刺し 1580円
(税込1730円)

おすすめ
新鮮な胡麻サバ 1580円
(税込1730円)

※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

新鮮な胡麻シマアジ 1280円
(税込1408円)

鰯の塩たたき 980円
(税込1078円)

昆布メ国産サーモン 980円
(税込1078円)

本マグロの卵黄ユッケ 1480円
(税込1628円)

おつまみ

山芋の柚子胡椒漬け

580円
(税込638円)

美ら海もずく酢

480円
(税込528円)

カマンベールの薫燻製

780円
(税込858円)

焼き茄子のお浸し

480円
(税込528円)

牛もつポン酢

580円
(税込638円)

本マグロの葱とろ

980円
(税込1078円)

味噌漬けクリームチーズ

580円
(税込638円)

真鯛のごま油塩こんぶ

680円
(税込748円)

おすすめ

おつまみ6種盛り

1580円
(税込1780円)

サラダ

国産サーモンと大分蘭王のシーザーサラダ

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)

粗挽き雲仙ハムとチーズの焦がし大粒サラダ

880円
(税込968円)

国産のわらを使用。約800℃で一氣に加熱し外側を炙ります。



おすすめ

薫燻

カツオの薫燻

1380円
(税込1518円)

ジャンボ海老の薫燻(2尾)

1200円
(税込1320円)

ブリの薫燻

1080円
(税込1188円)

ハモの薫燻

1280円
(税込1408円)

本マグロの薫燻

1580円
(税込1730円)

粗挽き雲仙ハムの薫燻

780円
(税込858円)

かごしま黒豚の薫燻

1080円
(税込1188円)

さつま純然鶏の薫燻

880円
(税込968円)

牛タンの薫燻

1580円
(税込1730円)

牛ハラミの薫燻

1580円
(税込1730円)

当店の薫燻には縄屋忠右衛門の「国産わら」を使用しております

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

炉端焼き

国産鶏せせり

780円
(税込858円)

さつま純然鶏

880円
(税込968円)

霧島豚肩ロース

980円
(税込1078円)

かごしま黒豚

1080円
(税込1188円)

牛もつ

980円
(税込1078円)

牛ハラミ

1580円
(税込1730円)

殻付きホタテ

(1個) 600円
(税込660円)

ハマグリ

(1個) 600円
(税込660円)

ジャンボ海老

(1尾) 600円
(税込660円)



灰干し真サバ

(1本) 1380円
(税込1518円)
(1パック) 780円
(税込858円)



おすすめ

牛タン

1580円
(税込1730円)



粗挽き雲仙ハム

780円
(税込858円)



旬野菜の
3種盛り合わせ

880円
(税込968円)

※季節ごとに内容が異なります。
詳しくはスタッフまで

逸品

出汁巻き卵

大分蘭王使用

680円
(税込748円)

ねぎ入り出汁巻き卵

大分蘭王使用

780円
(税込848円)

おすすめ

明太子入り出汁巻き卵

大分蘭王使用

880円
(税込948円)

出汁巻きいくらおろし

大分蘭王使用

980円
(税込1078円)

浅利の日本酒蒸し

980円
(税込1078円)

チキン南蛮ー明太子タルタルー

880円
(税込948円)

ふるふき大根の天ぷら

(1個) 380円
(税込418円)

ちくわ明太子の磯部揚げ

880円
(税込948円)

京生麩と茄子の揚げ出し

880円
(税込948円)



霧島豚と
大分蘭王の角煮

1080円
(税込1188円)



金目鯛と
旬野菜のオイル煮

ーバケット添えー

1280円
(税込1408円)



真鯛といくら醤油漬

ー葱まみれー

(1合) 1680円
(税込1848円)



帆立と粗挽き雲仙ハムの
羽釜ご飯

(1合) 1680円
(税込1848円)

羽釜飯

九州産のお米を使用

※ご注文頂いてから炊き出すため30〜40分お時間頂きます

海鮮ユツケの羽釜ご飯

(1合) 1680円
(税込1848円)

若鶏と牛蒡の羽釜ご飯

(1合) 1480円
(税込1628円)

金目鯛と青海苔の羽釜ご飯

(1合) 1980円
(税込2178円)

甘味



120分飲み放題付コース



[平日限定] 120分飲み放題付き

5000円コース (税込)

+1000円でプレミアム飲み放題付き



120分飲み放題付き

6000円コース (税込)

+1000円でプレミアム飲み放題付き



120分飲み放題付き

8000円コース (税込)

+1000円でプレミアム飲み放題付き

公式ホームページ



Instagram



Google
口コミ投稿

