

《 桜島溶岩プレート焼き 》

(各2~3人前)



幻の地鶏『さざなみ』の血統を受継ぐ地鶏

久留米さざなみどり

2000円

日本一に輝いた鹿児島を代表する地鶏

さつま地鶏

2500円

《 鍋 》

国産牛のもつ鍋

2人前 2500円



【追加】

- ・ 麺 250円
- ・ 雑炊セット 300円
- ・ 野菜 400円
- ・ もつ 600円
- ・ だし 100円

すべて税込み価格となっております

《 焼き鳥 》

かわ（日向鶏）	130円
砂ずり	130円
とり身	140円
鶏レバー	140円
鶏ハツ	140円
ぼんじり	140円
せせり	150円
手羽先	220円
つくね	160円
茶美豚ウインナー	150円
ささみの梅肉添え	150円
ダルム	160円
豚バラ（とびうめ豚）	180円
牛サガリ	240円

《 創作串 》

ピーマンの肉詰め	180円
レンコンの肉詰め	200円
トマト巻	200円
エノキ巻	220円
ねぎ巻	220円
チーズ巻	220円
しそ巻	240円
アスパラ巻	240円



《 野菜 》

ピーマン	130円
玉ねぎ	130円
白ネギ	130円
しいたけ	200円

*人気串セット（4本）700円

（ 豚バラ・とり身・チーズ巻
レンコンの肉詰め ）

*鉄砲コース（7本）1,500円

（ 牛サガリ・しそ巻
アスパラ巻・ねぎ巻・エノキ巻
手羽先・つくね ）

※ 焼き上がり次第、順次お出しいたします

すべて税別の価格となっております
チャージ料としてお一人様300円頂いております

《鉄板物》

もやし鉄板焼き	480円
山芋の鉄板焼き	650円
米ナスとトマトのチーズ焼き	600円



山芋の鉄板焼き

《一品料理》

コーンバター	450円
みのう高原地たまごの玉子焼き <small>※ 多少お時間をいただきます</small>	450円
センポコのバター炒め	550円
牛すじの煮込み	600円
アサリの酒蒸しバター風味	700円
エビマヨ	780円
国産牛ホルモン炒め	850円
やわらか牛タンのステーキ	980円
黒毛和牛ステーキ	1280円



やわらか牛タンステーキ

《揚げ物》

鶏皮せんべい <small>※ 多少お時間をいただきます</small>	400円
フライドポテト	450円
豚足の唐揚げ	480円
ごぼうの唐揚げ	480円
揚げ出し豆腐	500円
鶏なんこつ唐揚げ	550円
クリームチーズの揚げ春巻 フルーツソース添え	580円
米ナスの揚げ出し とろろ掛け	600円
鶏の唐揚げ	750円



クリームチーズの揚げ春巻フルーツソース添え

すべて税別の価格となっております
チャージ料としてお一人様300円頂いております

《 ピザ 》

明太子と高菜のピザ	750円
ツナマヨぽてピザ	750円
マルゲリータ	800円

《 麺類 》

塩やきそば	650円
ひき肉とモッツァレラの トマトソーススパゲティ	800円
※ 多少お時間をいただきます	
水菜と明太子のクリームパスタ	800円
※ 多少お時間をいただきます	



ひき肉とモッツァレラの
トマトソーススパゲティ

《 ご飯物 》

お米は、熊本産 100% こしひかりを使用しております

みのう高原地たまごの

玉子掛けご飯 (汁付き)	450円
玉子とろろ掛けご飯 (汁付き)	550円
地鶏の鶏がらスープの 玉子雑炊	650円
そぼろ雑炊	700円
※ 丸2日かけて調理した特製スープです	

地鶏の親子丼 (汁付き) 700円

おにぎり (梅・明太・さけ) 1コ 150円

焼きおにぎり (梅入り) 1コ 180円

高菜巻おむすび 1コ 200円

茶漬け 各450円
(梅・明太・さけ)

ご飯 小 150円
中 200円
大 250円

みそ汁 200円

アサリのみそ汁 350円

おにぎりセット 450円
(おにぎり2コ・みそ汁)



高菜巻おむすび 三人前

すべて税別の価格となっております
チャージ料としてお一人様300円頂いております

《 小 鉢 》

黒豆枝豆	350円
冷やっこ	350円
漬物の盛り合わせ	350円
クリームチーズのやっこ風	350円
トマトスライス	400円
センポコの酢物	480円



クリームチーズのやっこ風

《 サ ラ ダ 》

和風のりサラダ	600円
カリカリ梅とジャコの大根サラダ	600円
クリームチーズとトマトのサラダ	600円
水菜とベーコンのシーザーサラダ	650円
サーモンと彩り野菜の生春巻	680円
ゆずドレッシングの海鮮サラダ	780円
鉄砲サラダ	800円



カリカリ梅と
ジャコの大根サラダ

《 刺 身 》

馬刺し	900円
さくらゆっけ	950円
タイ	650円
カンパチ	650円
サーモン	450円

《 炭 火 焼 》

男爵イモのじゃがバター	400円
おさつバター	400円
豚足の炭火焼き	480円
ホッケ	550円
牛タンの炭火焼き	980円
地鶏の炭火焼き	950円

すべて税別の価格となっております
チャージ料としてお一人様300円頂いております

《デザート》

アイス 300円
(バニラ・ベルギーチョコ・抹茶・季節のアイス)

シェフ手作りプリン 350円

あんじん豆腐 350円

コーヒーゼリーとバニラのアイス 380円

おさつスティックとバニラのアイス 400円

ミニパフェ 450円
(バニラ・ベルギーチョコ・抹茶)

ガトーショコラとベルギーワッフル 500円

各デザートにコーヒーお付けできます。

コーヒーセット (ホット 又は アイス) プラス 200円



おさつスティックとバニラのアイス
コーヒーセット

すべて税別の価格となっております
チャージ料としてお一人様300円頂いております