



### 宮崎県産日向鶏

銘柄鶏の中でも特に揚げ物料理に適していると言われ、低脂肪、低カロリー、低コレステロールの三拍子がそろったヘルシーチキン。味わいや力強さのバランスも良く、健康面でも安心してお召し上がりいただけます。

- 醤油** 濃口醤油に生姜、にんにくを加えた特製ベース。これぞから揚げ！
- 塩** 塩麴、生姜、酒を合わせた特製塩ベースに丸1日漬け込み、しっとり柔らかい食感。
- 辛味** 揚げたての鶏肉をケイジャンスパイスでピリ辛に。
- 甘辛** 揚げたての鶏肉を醤油、みりん、酒を合わせた自家製甘辛ダレで和えたもの。
- バジルチーズ** 揚げたての鶏肉を乾燥バジルと粉チーズ、白コショウと合わせて。
- 激辛** 唐辛子、四川唐辛子を炒め、激辛成分を鶏肉にしみ込ませた激辛味。食べる際はご注意ください。

名物

### 日向鶏骨付き もも肉の一本揚げ

1650円



鶏の旨味、味わいが濃く、外はパリッと、中はジューシーに仕上がった豪快な一品。

### 各種盛り合わせ

- 醤油4種盛り合わせ 780円
- 塩4種盛り合わせ 780円
- 辛味4種盛り合わせ 780円
- 甘辛4種盛り合わせ 820円



もも、むね、手羽中、手羽先の4種類をそれぞれの味付けで盛り合わせた一品。

もも

醤油 180円

塩 180円

辛味 180円

甘辛 190円

バジルチーズ 200円

激辛 210円

筋肉が多いためかみごたえや弾力があり、鶏肉特有のおいしさが味わえる部位。  
一個あたり約40g



むね

醤油 150円

塩 150円

辛味 150円

甘辛 160円

バジルチーズ 170円

激辛 180円

脂肪が少なくあっさりしており、グルタミン酸、イノシン酸などの旨味成分を多く含む部位。  
一個あたり約40g



手羽元

醤油 230円

塩 230円

辛味 230円

甘辛 240円

激辛 250円

手羽先よりも付け根に近い部位。そのため骨太であり、脂肪が少なくあっさりな味わい。  
一個あたり約60g



手羽中

醤油 220円

塩 220円

辛味 220円

甘辛 230円

激辛 240円

手羽先の先端を切り離した部位。肉質は引き締まっていて旨味が多い。一個あたり約50g



当店自慢の鶏おつまみ

鶏皮ポン酢	480円
おつまみ鶏キムチ	430円
バンバンジー	550円
鶏のわさび和え	390円
鶏塩チャーシュー	630円
鶏とトマトの梅肉和え	660円
鶏じゃがすき煮	880円



おつまみ

えだまめ	380円
おつまみ塩キャベツ	450円
さつぱりきゅうり	480円
梅水晶	480円
チャンジャ	480円
森のレバー刺し	700円
アボカド&トマト	800円
鴨のたたきユツ	900円
鶏出汁巻き玉子	680円
自家製ローストビーフ	850円



サラダ

サーモンアボカド	960円
蒸し鶏サラダ	850円
マカロニサラダ	580円
豆腐とパリパリじゃこのサラダ	800円



温菜

ホッケ一夜干し	380円
あさりの酒蒸し	900円
自家製もつ煮込み	700円



揚げ物

フライドポテト	440円
ガーリックフライドポテチ	470円
アジフライ(1枚)	400円
さつま揚げ	920円
鶏軟骨唐揚げ	660円
自家製チキンナゲット	750円
ハムカツ	820円



〆

焼きおにぎり	300円
鶏出汁茶漬け	450円
鶏出汁うどん	480円
鶏出汁雑炊	900円
白米	250円
白米 大盛り	350円
鶏出汁スープ	300円



甘味

岩塩バニラアイス	300円
抹茶わらび餅	450円

