

# こだわり から揚げ

宮崎県産日向鶏 ※から揚げに使用

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！

**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。

**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  
1,650円



4種盛り合わせ(醤油)

780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。



一 もも

醤油 180円

辛味 180円

甘辛 190円

激辛 210円



二 むね

醤油 150円

辛味 150円

甘辛 160円

激辛 180円



三 手羽元

醤油 230円

辛味 230円

甘辛 240円

激辛 250円



四 手羽中

醤油 220円

辛味 220円

甘辛 230円

激辛 240円



## 鶏の炭火焼き

もも

1,350円

ぼんじり

980円

せせり

1,200円

やげん軟骨

1,200円



くまもと

当店自慢の鶏おつまみ

鶏皮ボン酢	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



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
鴨のたたきユッケ	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



丼

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



くらふと

