



# 焼鳥

メニュー

## ●名物!



●国産鶏使用 コスパ最高!盛り合わせ!

焼鳥五本盛り合わせ 塩

(もも・ぼんじり・砂肝・かわ・つくね)

焼鳥五本盛り合わせ たれ

(ネギ間・ぼんじり・砂肝・レバー・つくね)

【塩/タレ】各三九〇円

## ●おすすめ串

自家製手ごねつくね (一本)

【塩/たれ】 二八〇円

黒毛和牛中落ちカルビ串 三八〇円

牛フイレ串 トリユラ塩で贅沢串! 三八〇円

霧島豚バラ塩麴焼き (一本) 二四〇円

太刀魚西京焼き (一本) 二四〇円

鮭ハラス塩焼き (一本) 二四〇円

## ●大井町の変わり串

・やげん軟骨【塩たれ】(二本) 一九八円

・うずらの卵【塩たれ】(二本) 一九八円

・スモークチーズ (二本) 二二〇円

・ラム肩ロース (二本) 二四〇円

## ●定番やきとり

【塩/たれ】選べます。

全て国産鶏使用!

・鶏もも (二本) 一七八円

・ネギ間 (二本) 一七八円

・砂肝 (二本) 一九八円

・ぼんじり (二本) 一九八円

・鶏かわ (二本) 一九八円

・鶏レバー (二本) 一九八円

・鶏ハツ (二本) 一九八円

・つくね (二本) 一九八円

・せせり (二本) 二八〇円

・手羽先 (二本) 一九八円

## ●厳選野菜串

・野菜串三本盛り合わせ

(ミニトマト・ししとう・軟白ねぎ)

四九八円

・新ぎんなん (一本) 一九八円

・軟白ねぎ (一本) 一九八円

・しいたけ (一本) 一九八円

・ししとう (一本) 一九八円

・ミニトマト (一本) 一九八円

・特大エリンギ (二本) 二四〇円



# 逸品

メニュー

※メニューは全て税別表記です。  
※営業時間は2時間制とさせていただきます。  
※ご利用されたお客様は必ず  
席料 (300円) + ワンドリンクを  
頂戴しております。

## ● 冷菜

- ゆず白菜漬け 二八〇円
- ザーサイの浅漬け 二八〇円
- 枝豆ガーリック 三八〇円
- クリームチーズの 西京味噌漬け 四八〇円
- あん肝ポン酢 四八〇円
- たこぶつ 五八〇円

## ● 温菜

- 国産牛もつの煮込み 五八〇円
- 白子の天ぷら 五八〇円
- 下仁田ネギの丸焼き 三八〇円
- 俺のフライドポテト 四八〇円
- 山盛りフライドポテト 四八〇円
- 鶏の唐揚げ 四八〇円
- 海鮮チヂミ 四八〇円

## ● 鮮魚

- ぶり刺身 (大分県産) 五八〇円
- 本まぐろ刺身 六八〇円
- 鮮魚盛り合わせ (三種) 七八〇円

## ● 丼の飯

- カニ雑炊 五八〇円
- とり茶漬け 四八〇円
- メのラーメン 四八〇円
- 鶏スープ 二〇〇円

## ● 甘味

- 本日のアイス 二八〇円
- ほうじ茶プリン 三四〇円
- 苺のレアチーズケーキ 四二〇円

限定

俺の「シリーズ」  
定番スペシヤリテ!

- 俺の和風ロッシーニ 一九八〇円  
焼きたてバケット一枚 七〇〇円
- ラム Tボーンステーキ 二二八〇円
- オマール海老と 米茄子のグラタン 一四八〇円
- 黒毛和牛のすき焼き 一二八〇円  
十うどん 二〇〇円  
十雑炊 三〇〇円
- フオアグラ大根 (温泉卵添え) 六八〇円
- ☆トッピング トリュフ 二〇〇円
- 大井町店専物  
俺の巻き寿司 二カン 五〇〇円  
四カン 七八〇円  
八カン 一二八〇円

## ● サラダ

- 自家製ポテトサラダ 四二〇円
- シンプルサラダ 四八〇円
- 生ハムのシーザーサラダ 六八〇円
- 紅ズワイガニのサラダ 六八〇円