若鶏焼き イチオシ！

これを食わずに帰るべからず！

全品390円



激オシ 辰っちゃん焼き〈特製タレ〉

ジューシーなもも肉に、ニンニクを効かせた特製のさっぱりタレ！

全品一皿あたり串なら約二本分

こだわりの皿盛り

鮮度を守るために当店は串じゃなく皿盛り！手が鶏肉にふれる時間を減らす工夫です！

- 辰っちゃん焼き〈特製タレ〉 若鶏焼きチームのスーパースターです

以下、塩又はタレお選びください

- せせり【希少部位】 よく動くネック部位。身の締り抜群！
- もも 柔らかジューシー、定番です
- むね 高タンパク・低脂肪、でもって旨い！
- ぼんじり ぷりぷりヒップ！脂のってます
- 肩カルビ【希少部位】 手羽と胸の間の部位。肉汁たっぷり！
- 手羽先 パリッとジューシー、もっちもち！大人気！
- ハツ【希少部位】 ハートを撃ち抜く旨さ！絶妙の弾力
- レバー 濃密な旨みとともに鉄分補給。超定番！
- 砂肝 コリコリ！シャキシャキ！根強い人気
- 皮 ヤミツキになる魅惑のパリパリ感！
- つくね 問答無用の旨さ…必食
- 肉詰めピーマン つくねビッシリ！


つくね 写真はタレ


希少部位 ハツ 写真はタレ


希少部位 せせり 写真はタレ

揚物

- チキン南蛮
- 鶏ひざ軟骨 唐揚げ
- 鶏唐揚げ（生姜醤油）
- 鶏タレカツ
- 鶏串 味噌カツ〈1本〉
- 揚げ茄子生姜
- パリパリ チーズ揚げ〈5本〉
- ポテトフライ

全品390円


チキン南蛮


鶏タレカツ


鶏串 味噌カツ

おつまみ

- あぶり寿の煮玉子〈1個〉 190円
- 鶏皮ポン酢
- ためぬき冷奴
- 焼き厚揚げ【絹】 290円
- エメラルドな ちくわの磯辺揚げ
- えだまめ 390円
- とろレバー葱塩だれ 安全と旨さを追求した低温殺菌調理
- 鶏たたきポン酢
- とろとろニラ玉
- ボーナス
- あぶり寿のポテサラ
- 長芋わさび漬け
- きゅうりの浅漬け
- セロリ浅漬け

野菜

- さっぱりオニスラ おかかポン酢
- バリバリ塩キャベツ 290円
- ねぎ焼き
- 茹でたてブロッコリー
- カッパのサラダ
- アボカド ナムル 390円

〆のめし

- TKG 290円
- 鶏出汁 茶漬け
- 町中華のチャーハン
- 懐かし屋台ラーメン
- ソース焼きそば 390円

デザート

- アイスキャンデー 100円

※価格はすべて税込、写真はすべてイメージ　※当店の使用鶏肉は宮崎県産ではありません

サワー

- レモンサワー ⊕100円で大ジョッキ
- 塩レモンサワー
- はちみつレモンサワー
- 梅びい寿サワー ⊕100円で大ジョッキ
  ほのかな梅風味
- プレーン酎ハイ ⊕100円で大ジョッキ
- グレープフルーツサワー
- すりおろしリンゴサワー
- 福岡 あまおうサワー
- 宮崎 日向夏サワー
- カルピスサワー
- 緑茶ハイ ⊕100円で大ジョッキ
- ウーロンハイ ⊕100円で大ジョッキ
- ジャスミンハイ ⊕100円で大ジョッキ

290円

ハイボール

- 梅びい寿ハイボール ⊕100円で大ジョッキ
  「ブラックニッカ クリア」
- コークハイボール
- ジンジャーハイボール
- ジェムソンハイボール
  アイリッシュウイスキー「ジェムソン」

290円

- 生南高梅サワー
- AKAYANE山椒サワー
  「AKAYANE山椒スピリッツ」

390円

カクテル

- カシスオレンジ
- ファジーネーブル
- カシスウーロン
- ピーチウーロン

全品 390円

日本酒

- コップ酒

390円

ワイン

- かちわり グラスワイン 【白】又は【赤】

290円

焼酎

- 黒霧島【芋】
- 二階堂【麦】

どっちも 390円

果実酒

- 濃醇梅酒

290円

酒ではないもの

- コカ・コーラ
- ジンジャーエール
- オレンジ
- カルピスウォーター
- 緑茶
- ウーロン茶
- ジャスミン茶

290円

- アサヒドライゼロ【ノンアルビール】
- 瓶ラムネ
- レッドブル
- アサヒ 富士山の天然水（三五〇㎖ペットボトル）

390円

※価格はすべて税込

