

# 名物 黒焼き



# 親鶏

イチ推し

噛むほどに溢れる至福の旨味。クセになる、ツウ好みの弾力です。

**もも** 800円

絶妙に脂がのった、コクのある味わい。弾力と旨味に富んだ絶品です。

**むね** 800円

さっぱりとしながら、奥深い旨味。高タンパク・低脂肪も魅力です。

**ひな鶏** 800円

柔らかくて誰でも食べやすい！

**もも** 800円

柔らかくて誰でも食べやすい！

**むね** 800円

よく動く首の部分、弾力抜群

**親鶏と**  
食べ比べてみて  
ください

800円

砂肝

600円

魅惑のコリコリ、栄養満点

## 親鶏 タタキ

もも 合盛り 780円  
むね (単品) 各 750円

## 鶏逸品

鶏皮ポン酢 (親鶏) 3800円

鶏皮せんべい (ひな鶏) 400円

塩煮込み 400円

出汁巻き玉子 550円

砂肝の ニンニク醤油唐揚げ 400円

むね肉黒揚げ 600円

熟成醤油による、食欲そそる色の唐揚げです

月見つくね焼き (親鶏) 650円



軽く炙って引き立つ  
グッと親鶏の旨味!

コクが豊かな甘口の「九州醤油」や  
ずっさり爽やかな「ポン酢」と一緒に

# 旨し!九州 特集

ご当地名物はもちろん、  
当店流にアレンジした  
こだわり料理をご用意。

鹿児島 **がね** 500円

さつま手のかき揚げ。見た目が蟹(鹿児島弁で「がね」に似ていることが名前の由来)

鹿児島 **とんこつ** 680円

豚軟骨肉を、大根や人参、こんにやくなどと一緒甘い九州醤油でじっくり煮込む逸品

鹿児島 **鰹味噌炊き** 550円

鰹の頭を炊く枕崎の「びんた(鹿児島弁で頭)料理」をアレンジして、身の部分を使います

鹿児島 **黒豚しゃぶ吸い** 480円

鹿児島産黒豚をしゃぶしゃぶのようにスライスし、吸物仕立てのお椀でご提供

鹿児島 **きびなご** 680円

体長約十センチ、やらかくて小さな身に旨味凝縮 唐揚げ 500円

鹿児島 **味噌ぴーなつ** 400円

落花生を鹿児島県奄美大島産「島味噌」でカリカリに。クセになる甘じよっぱさです

鹿児島 **黒酢酢豚** 500円

黒酢は鹿児島県発祥とされ、いろいろな料理に使われていますが、代表格のひとつがコレ

鹿児島 **さつま揚げ** 480円

江戸時代に生まれ、今や全国の鹿児島名物。地元ではつけ揚げとも呼ばれています。

宮崎 **チキン南蛮** 600円

ルーツは宮崎県の洋食店で生まれた鶏料理。当店特製玉子たっぷりタルタルソースと一緒に

福岡 **ごま鯖** 650円

鮮度抜群の鯖を、特製ごまタレで和えます。これぞ福岡の定番つまみ!

## 即菜

鶏味噌キャベツ 3800円

アボカドわさび醤油 550円

山芋醤油漬 3800円

サクサクポテトフライ 500円

旨辛きゅうり 3800円

## サラダ

くろやき屋のコールスロー 400円

半熟玉子とブロッコリーのサラダ 600円

ガリックマスタードマヨ

明太ポテトサラダ 3800円

トマトサラダ 日向夏ドレッシング 450円

**飯・汁** 700円

ブラックライス **当店名物**

レタス巻き **宮崎名物** 450円

肉巻きおにぎり **宮崎名物** (1個) 3800円

牽麺 (ハーフサイズ) **宮崎名物** 450円

日田流焼きそば **大分名物** 600円

鶏ガラスープ 120円

**甘味**

ブラックモンブラン **九州名物** 280円

白くまアイス **鹿児島名物** 350円

ちゃんぼ餅(紅茶付) **鹿児島名物** (2本) 450円

餅に串を一本刺し、砂糖味噌タレで仕上げます。鹿児島知覧の紅茶付

餅に串を一本刺し、砂糖味噌タレで仕上げます。鹿児島知覧の紅茶付

# 親鶏が 旨い理由



## 其ノ一 飼育環境の良さ

茶畑に囲まれた鹿  
児島知覧をはじめ  
豊かな自然の中で  
愛情をかけ、大切に  
育てています。飼料  
も安全・安心な自  
然由来にもこだわ  
っています。



## 其ノ二 飼育日数の長さ

若鶏の5〜10倍にも  
及ぶ450〜750  
日という手間を惜し  
まない長期飼育によ  
り、鶏肉本来の「旨み  
歯ごたえ、脂の甘み」  
をしっかりと蓄えて  
いくのです。



生産者の皆様が愛情を込めて育て  
ています。

※生産者の一例です

# 焼酎

## グラス

本場九州の味！  
鶏料理に合う！

黒麹は立て桜島(鹿児島)	420円
焼き芋を思わせる香ばしさ、トロリとした甘さ。	
さつま白波(鹿児島)	420円
しっかりとした甘さと芋らしい香りが広がります。	
からり芋(鹿児島)	450円
広がる芋の甘み、キレのある余韻が魅力。	
赤兎馬(鹿児島)	450円
優しい口当たりとふわりと広がる芋の甘い香り。	
三岳(鹿児島)	480円
芋のふくよかな風味とまろやかな味わい。	
一刻者(鹿児島)	480円
芋本来の甘い香りとすっきりとした上品な味わい。	
富乃宝山(鹿児島)	480円
華麗な香りと洗練された甘さが絶妙に調和。	
伊佐美(鹿児島)	480円
昔ながらの素材な味わいの元祖プレミアム芋焼酎。	
黒霧島(宮崎)	450円
黒麹が醸すトロツとした甘みとキリツとしたキレ味。	
赤霧島(宮崎)	480円
気高い香りと澄んだ甘み、どんな料理とも相性抜群。	
和ら麦(福岡)	420円
フルーティで華やかな香りとみずみずしい味わい。	

# 生ビール

## 黒焼きに 黒ラベル！

# サッポロ黒ラベル

〈中ジョッキ〉580円

ひと口目の旨さが続く  
「旨さ長持ち」麦芽！

インアルコール  
サッポロプレミアムアルコールフリー 390円

# ハイボール

うちのハイボール(デュワーズホワイト・ラベル)  
420円

コークハイボール  
450円

ジンジャーハイボール  
450円

鹿児島ハイボール(黒霧島+ポンカン)  
420円

# レモンサワー

最強レモンサワー  
500円

凍ったレモンが丸ごと1個分！「おかわり耐ハイ」  
220円

生搾りレモンサワー  
420円

塩レモンサワー  
420円

はちみつレモンサワー  
420円

# サワー各種

愛のスコールサワー  
シユワツと甘酸っぱい、懐かしの「スコール」！

南高梅サワー  
390円

すりおろしリンゴサワー  
390円

夏みかんサワー  
390円

ポンカンサワー  
390円

ツンデレサワー(フランボワーズアイス)  
アイスをツンツンとデレデレ飲んで

# 茶割り

緑茶割り 加賀棒ほうじ茶割り  
390円

ウーロン割り 知覧紅茶割り  
鹿児島県知覧産の紅茶使用

# 日本酒

140ml

閑運 特別純米(静岡) 600円

黒帯 特別純米悠々(石川) 600円

梵 ときしらず純米吟醸(福井) 700円

刁牡丹 永田農法純米酒(高知) 600円

貴 特別純米(山口) 800円

# ワイン・果実酒

濃醇梅酒 440円

グラスワイン(白・赤) 各390円

# ノンアルコール

ココ・コーラ 各300円

ジンジャーエール

バヤリースオレレンジ

夏みかんジュース

すりおろしリンゴジュース

※価格はすべて税込です