



🌸 営業時間 🌸

平日 17:00～22:00

金・土・祝日前 17:00～22:30

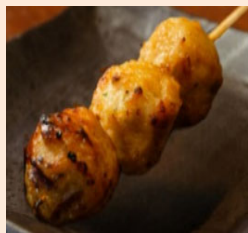
定休日 日曜

ご予約承ります

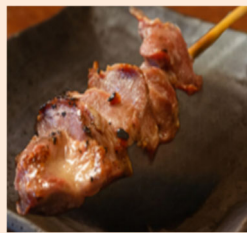
TEL : 0749-53-2000

# やきいし

・	13	11	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1
牛のカツパ	豚バラ	こころのこり	やげんなんこつ	つくね	ぼんじり	砂ずり	かわ	きも	はつ	せせり	ねぎま	もも
							塩・たれ			塩・たれ	塩・たれ	塩・たれ
250円	230円	280円	280円	280円	240円	240円	250円	230円	280円	270円	260円	250円



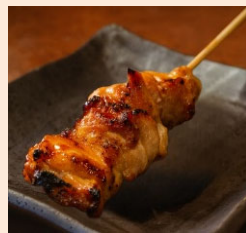
つくね



砂ずり



ねぎま



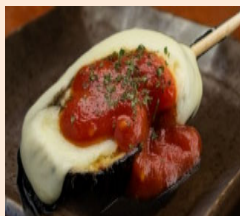
もも

32	31	30	29	28	27	26	25
ししとう	ナスチーズ	とうもろこし	白ネギ焼き	やきなす	しいたけ	エリンギ	たまねぎ
210円	230円	220円	220円	210円	210円	210円	210円

## 野菜

22	21	20	19	18	17	16	15
ずりねぎしお	ざりガーリック	チキンチーズ	ゆず胡椒焼き	ねぎしお	つくねチーズ	しそ巻き	スパイシー
270円	260円	290円	290円	280円	300円	250円	250円

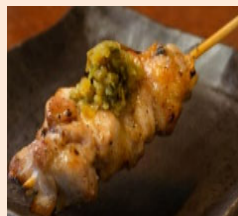
## 創作



ナスチーズ



チキンチーズ



ゆず胡椒焼き



ねぎしお



しそ巻き

# 一品もの

## サラダ

- 42 キヤベツ 無料
- 41 ポテトサラダ 470円
- 40 ももたろうトマト 470円

## 揚げもの

- 43 中津風唐揚げ 750円
- 44 ももなんこつ揚げ 570円
- 45 ずりチップ 430円
- 46 フライドポテト 510円
- 47 チキン南蛮 840円
- 48 ハムカツ 550円



注 お通しは300円いただいております。  
(お子様は無料)

# おつまみ

- 49 人気 生レバー風皿 680円
- 50 ひね鶏炙り焼き 690円
- 51 人気 知覧皮ぽん 500円
- 52 冷奴 380円
- 53 厚揚げ 390円
- 54 いぶりがっこ 480円
- 55 ニンニクの漬物 320円
- 56 キムチ 380円
- 57 しおこんぶ 200円
- 58 えだまめ 400円
- 59 へしこのお刺身 740円
- 60 焼きじゃがいも 490円



へしこのお刺身



ひね鶏炙り焼き



生レバー風皿

# いしはんもの

## いしはん



焼きおにチーズ

75	74	73	<b>72</b>	71	70
ミニやきとり丼	やきとり丼	焼きおにチーズ	<b>焼きおにぎり</b>	のり茶漬け	白ごはん
520円	890円	380円	330円	570円	490円

## 汁もの

79	<b>78</b>	77	76
ミニ五島うどん	<b>五島うどん</b>	鳥スープ	おこげスープ
340円	680円	300円	520円

## デザート

81	80
抹茶アイス	バニラアイス
330円	330円



長崎県五島の名物

細麺とアゴダシが特徴的です！

五島うどん



鳥スープ

# 近江当地もの

滋賀の地鶏

おうみこっけい  
近江黒鶏

旨味と歯応えが最高の鶏肉です  
脂肪分の少ない低カロリーでヘルシー



でかい！うまい！

33 手羽先 290円



驚きのジューシーさ！

高島市産  
おうみがも  
近江鴨

妥協しないこだわりが生んだ合鴨肉  
ゆったり平飼い無薬飼料と  
上質な水で育てています。

34 かもねぎ串 320円



やみつきになる美味さ！

鶏肉のミンチを使用した  
「こ」でしか味わえない  
特別なソーセージです。

おうみこっけい  
近江黒鶏

35 近江黒鶏のソーセージ 280円

とりあえずこれから！！

90,

91,

92,

# 王道

12本 6種類 2本ずつ 2,600

8本 4種類 2本ずつ 1,800

5本 1種類 1本ずつ 1,000

もも、ねぎま、はつ、きも、ずり、つくねの何れかが入ってます。



人気

93, ほろ酔いセット 1,850

生ビール、串5本、突き出し、小鉢、きゃべつ



94, ミニ生セット 980

ミニ生、串3本、突き出し、キャベツ

95, チーズ三味 700

チキンチーズ・ナスチーズ・つくねチーズ



チーズ三味

96, スパイス三味 750

スパイシーガーリック・ずりガーリック・柚子胡椒焼き



さっぱり三味

97, さっぱり三味 690

しそ巻き・ねぎしお・かわしお

98, やさい串盛り 770

たまねぎ・エリンギ・しいたけ・ししとう

99, ご当地三味 1,000

手羽先・かもねぎ・ソーセージ



やさい串盛り

# セット

# 平日限定セット



100, ミニミニセット 1,200  
小うどん・小やきとり丼、突き出し、  
キャベツ、小鉢



101, やきとり丼うどん定食 1,680  
やきとり丼・五島うどん  
小鉢、えだまめ



☆これを食べれば日湖制覇☆

102, 満足セット 2,800

やきとり7種・とり皮ポン酢・小鉢・えだまめ  
キャベツ・焼きおにぎり・ミニ五島うどん

※値段は税込みとなっております

# 新メニュー



## 日南鶏のととり重 920

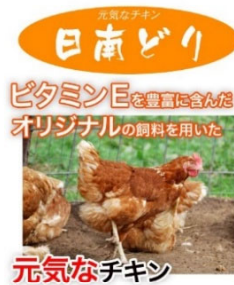
日南鶏のもも肉を使用しています。



## 近江鴨のかもねぎ重 1,100

※値段は税込みとなっております

# 四つのこだわり



# 鶏



宮崎県産の日南鶏を始めとする新鮮な国産肉を、  
産地から直送で仕入れています。  
安心安全で美味しい、厳選したお肉をお楽しみいただけます！



# 仕込

毎日一本一本丁寧に手刺しで串打ちをしています。  
仕込みに時間はかかりますが、  
お客様に美味しく食べていただくためのこだわりです！

# たれ



良質な鶏肉の旨味を引き立たせるため、  
癖のないタレに造り上げています



# 焼

食材ひとつひとつのうまみを引き出すため強火・弱火を使い分け、  
遠赤外線ジューシーに焼き上げています。  
余分な脂を落とし、旨味を閉じ込めます。