

本格備長炭使用

備長炭串焼

野菜

- ・ねぎ
- ・ししとう
- ・しいたけ
- ・エリンギ
- ・ミニトマト
- ・ズッキーニ
- ・うずら

各1本150円

豚肉巻き

- ・ねぎ
- ・ニラ
- ・ミニトマト
- ・まいたけ
- ・にんにくの芽
- ・おもち

各1本200円

ベーコン巻き

- ・ミニトマト
- ・うずら

各1本200円

備長炭串焼

鶏串

- ・ねぎま
- ・正肉
- ・手羽先
- ・かわ
- ・白レバー
- ・ハツ
- ・砂肝
- ・せせり
- ・やげんなんこつ

各1本150円

豚串

- ・カルビ
- ・トントロ
- ・ハラミ
- ・カシラ
- ・ホルモン
- ・レバー
- ・タン

各1本150円

備長炭串焼

牛串

- ・ハラミ 350円
- ・ミノ 300円

ささみ

- ・塩 160円
- ・タレ 160円
- ・梅しそ 200円
- ・わさび 200円
- ・明太子 200円
- ・チーズ 200円

つくね

- ・塩 160円
- ・タレ 160円
- ・月見 200円
- ・おろしポン酢 200円
- ・チーズ 200円

盛り合わせ

- ・5本盛り 700円
- ・10本盛り 1,400円

名物

・地鶏の半羽丸揚げ 980円

- ・塩
- ・ガーリック
- ・カレー



・極上牛ホルモン チリトリ鍋
2人前 2,000円

御飯物

- ・備長炭 焼きおにぎり 200円
- ・おにぎり 梅又は明太子 200円
- ・お茶漬け 梅又は明太子 400円
- ・焼きとり屋さんのとりそば 600円
- ・トリガラスープ 250円

デザート

- ・バニラアイス
 - ・チョコレートアイス
 - ・柚子シャーベット
- 各200円

一品料理

- ・冷奴 300円
- ・梅水晶 450円
- ・キャベツ 350円
- ・おしんこ盛 450円
- ・ガツボン酢 500円
- ・オニオンスライス 450円
- ・炙り明太子 500円
- ・にんにくの丸焼き 500円
- ・栃尾の油揚げ 600円
- ・チョリソー 550円
- ・砂肝の正油漬 450円
- ・牛ホルモンのネギボン酢 600円
- ・鶏の唐揚げ 650円
- ・出し巻玉子 600円
- ・韓国のりの塩サラダ 600円

備長炭焼干物

- ・ししゃも 550円
- ・エイヒレ 500円
- ・しまほっけ 600円
- ・つぼ鯛 800円
- ・一夜干しスルメ 650円