

串揚げバル日替わりメニュー

※表示価格はすべて税込です

サラダ



真鯛のカルパッチョ

1人前 ¥1200

天然真鯛と新鮮野菜が沢山のつたカルパッチョ！オリーブ、パプリカ、ニンニク、玉ねぎ、ナンプラーを使った自家製ソースでどうぞ！

スティック野菜&キャベツと自家製赤味噌

¥500

串揚げコースの定番！新鮮野菜を、6時間かけて練り上げた自家製赤味噌で楽しみてください！

生ハムのサラダ ¥800

串揚げコースの前菜でお馴染み！生ハムと新鮮野菜のサラダを自家製ドレッシングでどうぞ！



塩麹チキンのサラダ

¥800

自家製塩麹を加えた出汁で茹でた鹿児島県産鶏ムネ肉を、新鮮野菜と一緒にしてお出します！

一品

ポテトサラダ

¥400

じゃが芋、人参、きゅうり、ハム、玉ねぎを使い、味付けには自家製タルタルソースと塩コショウを使ったポテサラです！

むかごとほうれん草、キノコの寄せ豆腐のお浸し

"むかご（山芋の球芽）とキノコ類、ほうれん草を裏漉しした豆腐に混ぜ、出汁などで味を整え蒸しあげて作った"寄せ豆腐"を八方出汁に浸しています。



さつま芋はちみつバター

¥400

蒸したさつま芋を串揚げにしてバターをのせ、蜂蜜をたっぷりかけてお楽しみ下さい♡人気のスイーツ串揚げです！

一品



ローストビーフとポテサラ

¥1,200

醤油麹で味付けをしたローストビーフとポテサラを、玉ねぎと生姜ベースのジャポネソースでどうぞ！

帆立貝とヤリイカのアヒージョ風

¥800

市場直送・北海道産の帆立貝と玄海産のヤリイカを串揚げにし、自家製オイルをかけてアヒージョ風にしてお出します！



真鯛の梅肉和え

¥800

玄海産の天然真鯛を梅肉とゴマで作った自家製梅肉タレで召し上がっていただきます！

揚げ出し豆腐

¥500

柔らかな絹ごし豆腐を使い、カツオ風味豊かな天つゆで楽しみください！



おでん



昆布出汁と醤油と具材の旨みで作った薄味のシンプルなおでんです！

3個セット ¥600～

5個セット ¥1,000～

※セットご注文後は1個(200円～)からご追加できます！

- ・大根・玉子・しらたき・丸天
- ・厚揚げ・鶏もも肉・牛すじ (250円)

※1個からお持ち帰りもできます！(容器代1パック50円)

追加串揚げ

1本 ¥350～

人気の定番串揚げやスイーツ串揚げを、単品でご注文頂けます！ご追加頂ける旬の串揚げはお尋ね下さい！



ご飯もの

天むす 各¥350

串揚げ店オリジナルの天むすをお楽しみいただけます！テイクアウトコーナーをご覧ください。



本日の天むす

- | | | | |
|-------------|------|------------|------|
| ・小海老のシソ巻き | 350円 | ・カニカマ巻き | 350円 |
| ・白身魚のネギのせ巻き | 350円 | ・ごろっと明太子巻き | 350円 |
| ・鶏つくね青じそ巻き | 350円 | ・うなぎ蒲焼き巻き | 350円 |

日替わりメニューは公式LINEかInstagramにて

ご案内致します！

QRコードを読み取って、最新情報をご確認ください♪

※お会計はご一緒をお願い致します。

(現金、クレジットカード、paypay、aupay使えます)

