

串焼



備長炭が生み出す

表面パンツク中身ジューシー

遠赤外線で肉を焼くことにより
表面を素早く焼き上げ中身の
旨みを凝縮します

定番のおかわち

- もも(タレ・塩) 110円 (税込119円)
- ロブスター(タレ・塩) 1310円 (税込1401円)
- ハンバーグ(タレ・塩) 100円 (税込105円)

自信
あんまり!



- もも(タレ・塩) 110円 (税込119円) 豚ねま(タレ・塩) 110円 (税込119円)
- せせり(タレ・塩) 110円 (税込119円) 豚ホシモノ 110円 (税込119円)
- 砂肝(タレ・塩) 100円 (税込105円) ウェンナー 100円 (税込105円)
- ぼんじん(タレ・塩) 110円 (税込119円) 牛カツ(タレ・塩) 110円 (税込119円)
- やげな(タレ・塩) 100円 (税込105円) マスミンクーロン 140円 (税込147円)
- とりかわ(タレ・塩) 140円 (税込147円) もちビーフン 140円 (税込147円)
- ロブスター(タレ・塩) 1310円 (税込1401円) 塩サ 110円 (税込119円)
- ハンバーグ(タレ・塩) 100円 (税込105円) コンチカ 110円 (税込119円)
- コンチカ 140円 (税込147円)

新メニュー

得串焼の本盛り

1650円 (税込1717円)

(ももかわ・砂肝・豚ねま・せせり)