

やきとり (たれ、塩、味噌)

- ねぎま (鳥もも)
- かわ (鳥皮)
- 手羽先 (鳥手羽先)
- やげんなんこつ (鳥軟骨)
- てっぼう (豚腸)
- あぶら (豚首肉)
- すなぎも (鳥砂肝)
- たん (豚舌)
- はつ (鳥心臓)
- かしら (豚頬肉)
- はらみ (豚横隔膜)
- せせり (鳥首肉)
- 白ればー (鳥脂肝)
- ささみ (鳥笹身)
- たたき (ナンゴツ入りつくね)
- 鴨ねぎ (真鴨胸肉)
- おていとまと
- にんにく
- アボカド
- うずらの玉子

やきとり盛り合わせ 10本 (5種類×2本セット、指定はできません)

まるま名物からし鍋

(基本セット 玉ねぎ、とうふ、薬味)

具材

- 豚ばら肉
- 鳥もも肉
- 豚白もつ
- 三陸かき
- 丸にんにく
- 追加玉ねぎ
- 追加とうふ
- 追加薬味
- 追加タレ
- うどんセット
- 雑炊セット

(冬季限定 11月下旬~2月中旬)

単品

- 枝豆
- 厚揚げ
- 食べるラー油とうふ
- 冷やっこ
- オニオンライス
- 冷やしトマト
- ばりばりキャベツ
- もろきゅう
- 揚げ茄子
- 白菜の浅漬
- 山芋しょうゆ漬
- ポテトサラダ
- しらすサラダ
- とりサラダ
- まぐろぶつ
- まぐろスタミナ
- とり刺し
- 地鶏生ハム
- とり皮ボン酢
- 燻製盛り合わせ
- タン味噌漬
- 自家製水餃子
- しらすおろし
- いか三升漬
- かつお塩辛
- 梅水晶
- 牛すじ煮こみ
- 出けもつ煮こみ
- 牛もつアラビアータ
- 出け巻きたまご (お時間頂きます)
- 甘海老唐揚
- 揚げにんにく
- やげんなんこつ唐揚
- 若鶏唐揚
- ぼんじり香味揚
- 山芋磯辺揚げ
- フライドポテト
- カマンベール炙り
- えいひれ炙り
- 明太子炙り
- 地鶏玉子かけご飯
- 焼きおにぎり (お時間頂きます)
- お茶漬け
- とりスープ
- Wチキンラーメン
- アイスクリーム

(未成年者、妊婦の方、具合の悪い方はご遠慮願います。自己責任にてお願い申し上げます。)

他、季節メニューもございます。スタッフまでお気軽にお尋ねください。

ドリンク

- ハイボール
- トリスハイボール
- 元祖ハイボール
- 下町ハイボール
- ゴールドハイボール
- コーヒーハイボール
- 柚子ハイボール
- “極”梅ハイボール
- トマトハイボール
- ジンジャーハイボール
- コークハイボール
- エナジーハイボール
- 赤玉ハイボール
- 山崎ハイボール
- 果実酒
- 梅酒
- あんず酒
- りんご酒
- ソフトドリンク
- ウーロン茶
- 麦茶
- 緑茶
- ジャワティ
- トマトジュース
- コーラ
- ラムネ
- カルピス
- オレンジジュース
- ジンジャーエール
- メロンクリームソーダ
- 麦酒
- プレミアムモルツ
- 焼酎
- ウーロンハイ
- ジャワティハイ
- 緑茶ハイ
- トマトハイ
- 梅干し酎ハイ
- 柚子蜜サワー
- カルピスサワー
- アセロラサワー
- すりおろし洋なしサワー
- すりおろし白桃サワー
- 生レモンサワー
- 生グレープフルーツサワー
- バイスサワー
- メロンクリームソーダハイ
- 本格焼酎
- 芋焼酎
- 麦焼酎
- 米焼酎
- 黒糖焼酎
- 泡盛
- 酒
- にごり酒 売合
- 日本酒 売合
- 電気ブラン

お酒を飲まない方、御席代 500円頂戴させていただきます。

サイコロひと振りに込める情熱

登録商標 キンミヤ焼酎

本位 純良焼酎 品質

PRODUCED BY MIYAZAKI Co., LTD.

株式会社 宮崎本店醸 三重県四日市市柳町南五味塚972

キンチロ

- ボトル (ボトルキープは1ヵ月とさせていただきます)
- きんみや (甲焼酎) 600ml
- きんみや麦 (麦焼酎) 600ml
- 黒霧島 (芋焼酎) 900ml
- 北雪 4合瓶 (新潟純米酒)
- ハウスワイン (赤・白)
- モエシャンドン (シャンパン)
- 割りもの
- 水割り又はお湯割り
- ソーダ割り
- ウーロン茶割り
- 緑茶割り
- ジャワティ割り
- トマトジュース割り
- ガラナ
- ホッピー (白、黒)
- ハイッピーレモン
- パイサワー
- レモンカット 6ヶ
- 梅干し 1ヶ
- シロップ (3杯分)
- 梅シロップ
- バイスシロップ
- 柚子蜜シロップ
- カルピスシロップ
- 洋ナシシロップ
- 白桃シロップ
- コーラシロップ
- ジンジャーシロップ

やきとり (真) まるま