

地頭鶏地鶏

- S 地頭鶏地鶏セット 1,960円
- S もも炭火焼き 1,050円
- S むね炭火焼き 840円
- S ミックス炭火焼き 910円
- S 地頭鶏地鶏たたき 690円
- S チキン南蛮 620円
- ◆ソリレス炭火焼き 500円
- ◆フィレ炭火焼き 500円

- ◆肩ロース炭火焼き 500円
- ◆せせりネギ塩 焼き 550円
- ◆かわ炭火焼き 450円
- ◆手羽一本焼き 500円

地頭鶏地鶏串

- ◆ささみ串 (梅肉・わさび) 各 230円
- ◆心臓極み串焼き 280円
- ◆丸ズリ串焼き 280円
- ◆ぼんじり串 300円
- ◆手羽肉骨なし串 300円

サラダ Salad

- S 地頭鶏地鶏専門店のシーザーサラダ 530円
- S アボカドと笹身のサラダ 460円
- S パリパリじゃが芋とほうれん草のサラダ 460円
- S 鶏スモークと水菜のサラダ 460円



即着 Appetizer

- ◆チーズ3種盛合わせ 780円
- ◆カプレーゼ 550円
- ◆砂ズリのアヒージョ 700円
- ◆バケット (1枚) 100円
- ◆レーズンバター 380円
- ◆ミックスナッツ 300円
- ◆漬け物盛り合わせ 480円
- ◆ぬか漬け盛り合わせ 680円
- ◆きゅうりの浅漬け 350円
- ◆たたききゅうり 500円
- ◆冷やしトマト 500円
- ◆肝煮 500円
- ◆むねの味噌漬け生ハム 500円
- S 鶏とアボカドのわさび醤油 470円
- ◆鶏酢もつ 450円
- ◆自家製チャーシュー 480円
- ◆鶏スモーク二種盛り合わせ 620円
- S 冷たい手作り豆腐 390円
- S 温かい出来立て豆腐 460円

串焼き (1本〜)

- ◆せせり 180円
- ◆せせりおろしポン酢 230円
- ◆ねぎま 230円
- ◆きも 230円
- ◆心臓 200円
- ◆砂ズリ 200円
- ◆手羽先 250円
- ◆つくね 230円

焼 Grill

- ◆ハラミ 500円
- ◆なんこつ 500円
- ◆白ネギ 400円
- ◆しいたけ 400円
- ◆長芋 400円
- ◆濃厚地卵の玉子焼き 550円
- ◆鶏ホルモン焼き 500円

揚げもの Fried

- ◆インカのめざめ揚げじゃが 500円
- ◆軟骨唐揚げ 500円
- S とり天 490円
- S チキン南蛮 (日南鶏) 480円
- ◆鶏皮チップス 450円
- ◆手羽先の甘唐揚げ 500円
- ◆砂ズリの唐揚げ 500円

メもの Meal

- S 宮崎郷土料理 冷汁 560円
- S 香ばしい親子丼 440円
- S 地頭鶏地鶏ラーメン 530円
- S おにぎり 250円
- ◆鶏スープ 280円

Bar time Menu

宮崎地鶏と旬菜
Tori Kagura
神楽



Sマークは小サイズ(1~2名様向)です
通常のサイズ(3~4名様向)もご用意可能です

※表記は全て税抜き価格です

フード・ラストオーダー 22:30

ドリンク・ラストオーダー 23:00

デザート Dessert

- ◆国産本蕨粉のわらび餅 680円
- S あっあっ大学芋の冷たいバニラアイス 420円
- ◆自家製濃厚プリン 500円
- S フローズンヨーグルト 270円
- S 本日のアイス 270円

Bar time Special price

この時間だけの特別価格ドリンクです。ごゆっくりお寛ぎください

- | | | |
|-------------|----------|---------|
| ◆ザ・プレミアムモルツ | ◆角ハイボール | ◆八重丸(麦) |
| ◆プレーンサワー | ◆焼酎ハイボール | ◆紀州南高梅酒 |
| ◆レモンサワー | ◆黒霧島(芋) | |
| ◆ライムサワー | ◆白霧島(芋) | |
- 各 300 円

Wine

◆本日のグラスワイン 500 円
別途ワインリストをご用意しております。

Beer

- | | |
|------------|-------|
| ◆マスターズドリーム | 700 円 |
| ◆オールフリー | 480 円 |
| ◆宮崎シャンディガフ | 500 円 |

Sour

- | | |
|----------|-------|
| ◆ゆず蜂蜜サワー | 480 円 |
| ◆日向夏サワー | 480 円 |
| ◆平兵衛酢サワー | 480 円 |

Shochu

- | | | | |
|-----------|-------|--------------|-------|
| ◆黒丸(芋) | 500 円 | ◆知心剣(麦) | 600 円 |
| ◆とり神楽(芋) | 600 円 | ◆潤の醇(麦) | 600 円 |
| ◆富乃宝山(芋) | 630 円 | ◆八海山 宜有千萬(米) | 600 円 |
| ◆一刻者(芋) | 650 円 | ◆鍛高譚(しそ) | 500 円 |
| ◆一刻者・赤(芋) | 650 円 | ◆美ら島(泡盛) | 580 円 |
| ◆不二才(芋) | 650 円 | ◆ふんわり鏡月アセロラ | 450 円 |
| ◆杜氏潤平(芋) | 650 円 | ◆ラ・トマト | 500 円 |
| ◆甕雫(芋) | 850 円 | | |

Highball

- | | |
|---------------|-------|
| ◆山崎プレミアムハイボール | 600 円 |
| ◆白州森香るハイボール | 600 円 |
| ◆響ハイボール | 650 円 |
| ◆平兵衛酢ハイボール | 500 円 |
| ◆日向夏ハイボール | 500 円 |

Umeshu

- | | |
|-----------|-------|
| ◆澄み渡る梅酒 | 480 円 |
| ◆徳島県産ゆず梅酒 | 500 円 |
| ◆紀州 蜂蜜梅酒 | 550 円 |
| ◆生姜梅酒 | 600 円 |
| ◆金箔入り梅酒 | 650 円 |

Cocktail

各 530 円

- ◆日向夏モヒート
- ◆マンゴヤンオレンジ
- ◆カシスオレンジ
- ◆カシスグレープフルーツ
- ◆カシスウーロン
- ◆ファジーネーブル
- ◆ピーチウーロン
- ◆ピーチフィズ
- ◆キューバリバー
- ◆ラムバック
- ◆ジントニック
- ◆ジンリッキー
- ◆ジンバック
- ◆モスコミュール
- ◆ブルドック

Soft Drink 各 300 円

- ◆ウーロン茶
- ◆コーラ
- ◆ジンジャーエール

100% Juice

- | | |
|--------------------|-------|
| ◆農家直送みかんジュース | 450 円 |
| ◆100% オレンジジュース | 300 円 |
| ◆100% グレープフルーツジュース | 300 円 |

Bar time Menu

宮崎地鶏と旬菜
Tori Kagura
神楽

Drink

※表記は全て税抜き価格です。

フード・ラストオーダー 22:30

ドリンク・ラストオーダー 23:00

Sake

- | | |
|----------------|---------|
| ◆熱燗 車 純米 | 500 円 |
| ◆熱燗 三谷藤夫 山廃純米 | 730 円 |
| ◆熱燗 豪快 佳撰 | 450 円 |
| ◆冷酒 とり神楽 純米大吟醸 | 1,000 円 |
| ◆冷酒 八海山 純米吟醸 | 900 円 |
| ◆冷酒 雨後の月 純米吟醸 | 850 円 |
| ◆冷酒 上喜元 純米吟醸 | 850 円 |
| ◆冷酒 白壁蔵 生もと純米 | 750 円 |