

# おしながき

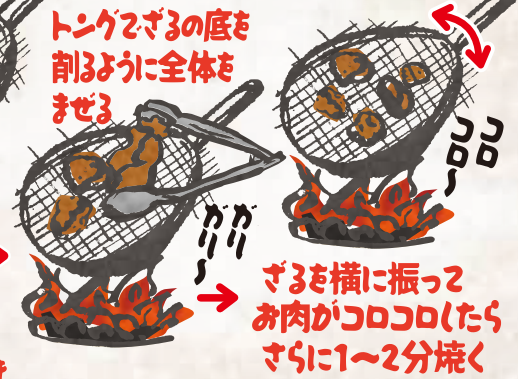


ZARUYKI KOBAYASHI YOUKEI MENU

## 1. 準備



## 2. 大輪で 炙く



## 3. できあがり!!



本場宮崎の炭焼きも  
体験してください!

※スタッフがざる焼をサポートします。お気軽にお声かけください。

天祖 ざる焼  
小林養鶏

KOBAYASHI YOUKEI



# 元祖 鶏のざる焼

おススメの美味しさ食べ比べ!

とりあえずの  
人気部位  
食べ比べ

## 四種盛り

※盛り合わせの内容については、  
スタッフまでお気軽に!

**1,260円**  
(税込1,386円)

いろんな部位の食べ比べ!

## 六種盛り

**1,860円**  
(税込2,046円)

※盛り合わせの内容については、スタッフまでお気軽に!

## 野菜焼

YASAI  
YAKI

オリーブオイルとハーブソルトで

## 七種の彩り 野菜のざる焼

**680円** (税込748円)



にんにくホイル焼  
疲労回復  
スタミナアップ **480円**  
(税込528円)

さつまいもバター焼  
甘いサツマイモと  
バターの香り **480円**  
(税込528円)

ざる焼各部位(一人前)

驚きの柔らかさ

宮崎ひな鶏もも **580円**  
(税込638円)

程よい弾力でジューシー!

特選おや鶏もも **580円**  
(税込638円)

手羽と胸肉のつなぎに位置する希少部位

鶏カルビ **580円**  
(税込638円)

超人気の希少部位! 売り切れご免

せせり **580円**  
(税込638円)

鮮度抜群! リピーター続出!

とろレバー **580円**  
(税込638円)

焼鳥とは違うサクッとした砂肝

ずり **580円**  
(税込638円)

食べたらわかるこの歯ごたえ

はつ **580円**  
(税込638円)

みんな大好きな一品!

ぼんじり **580円**  
(税込638円)

一羽から一個の希少軟骨

軟骨 **580円**  
(税込638円)

鶏ひれ(ささみ) **580円**  
(税込638円)

## 鶏と野菜のざる焼

クセになるウマさ

ずりピー **680円**  
(税込748円)

店長おススメ!

ももキノコ **680円**  
(税込748円)

相性抜群!!

レバねぎ **680円**  
(税込748円)



※写真はイメージです。

# 宮崎名物

MIYAZAKI  
ZIMAN NO IPPIN

# 自慢の逸品

名物

# チキン南蛮

CHICKEN NANBAN

あつあつチキンに  
自家製タルタル!

宮崎と言ったらやっぱりコレ!  
自家製タルタルの甘酸っぱさが  
決めて!

**680円**  
(税込748円)

絶対美味しい! おススメ商品!

# 鶏のタタキ

TORI NO  
TATAKI

...**880円**  
(税込968円)

南九州の食文化、小林養鶏はその食文化を  
継続し、安全安心してお召上がりください

至極の

# ウイング チヨツポ

三本 **480円**  
(税込528円)

●追加の一本  
**160円**  
(税込176円)

クセになる味!

肉味噌ピーマン

**460円**  
(税込506円)

肉味噌胡瓜

**460円**  
(税込506円)

コリコリ食感がクセになる!

鶏なんこつの唐揚げ

**600円**  
(税込660円)

宮崎で食べたこの一品が今この店で!

壺きゅうり

**380円**  
(税込418円)

冷やしトマト

**380円**  
(税込418円)

枝豆

**380円**  
(税込418円)

自家製キムチ

**420円**  
(税込462円)

粒胡椒とアップルピネカーが癖になる

大人のポテトサラダ

**580円**  
(税込638円)

皮酢

**420円**  
(税込462円)

# 鶏のだし巻たまご

新橋限定

店仕込み

TORI NO DASHIMAKI TAMAGO **580円**(税込638円)

# 養鶏場のメゴはん

SHIME NO  
GOHAN

# デザート

DESSERT

甘くておいしい爽やかマンゴー!

マンゴーアイス **300円**  
(税込330円)

さっぱりとした人気商品!

柚子アイス ..... **300円**  
(税込330円)

鶏屋がこだわった至福の一杯

# こだわりのTKG

[たまごかけごはん] ..... **380円**  
(税込418円)

ごはん

**250円** (税込275円) **300円** (税込330円)

コラーゲンたっぷり!  
鶏スープ

..... **200円**  
(税込220円)

てげうめー鶏スープをぶっかけた!

# ぶっかけ ごはん

BUKKAKE GOHAN ... **540円**  
(税込594円)

鶏の美味さがそそる!

# 鶏そぼろ

TORI SOBORO DON **540円**  
(税込594円)

一品料理

IPPIN  
RYOURI

# ビール

- プレミアムモルツ生 580円 (税込638円)
- プレミアムモルツ中瓶 680円 (税込748円)
- レッドアイ 680円 (税込748円)

# ハイボール

- 角ハイボール 450円 (税込495円)
- メガハイボール 880円 (税込968円)
- コークハイ 550円 (税込605円)
- ジンジャーハイボール 550円 (税込605円)

# 日本酒

- 菊初御代純米酒 600円 (税込660円)
- 初御代本醸造 500円 (税込550円)
- 豪快 450円 (税込495円)
- 山崎焙煎梅酒 600円 (税込660円)

●お通し 300円 (税込330円)

# サワー酎ハイ

- 生搾り柚子サワー 580円 (税込638円)
- 生搾りすだちサワー 580円 (税込638円)
- 生搾りレモンサワー 580円 (税込638円)
- 生搾りグレープフルーツサワー 580円 (税込638円)
- こだわり酒場のレモンサワー 450円 (税込495円)
- こだわり酒場のメガレモンサワー 880円 (税込968円)
- 日向夏サワー(正春酒造) 500円 (税込550円)
- 緑茶ハイ 450円 (税込495円)
- ウーロンハイ 450円 (税込495円)
- トマ酎 450円 (税込495円)
- 翠ジンソーダ 480円 (税込528円)
- 翠ジンジャー 550円 (税込605円)
- 翠ジンコーラ 550円 (税込605円)

# 生マッコリ

- グラス 440円 (税込484円)
- ボトル 1,480円 (税込1,628円)

# 果実酒

- 赤ワイングラス 550円 (税込605円)
- 赤ワインボトル 1,280円 (税込1,408円)
- 白ワイングラス 550円 (税込605円)
- 白ワインボトル 1,280円 (税込1,408円)
- スパークリングワイン 1,480円 (税込1,628円)

# ノンアルコール

- オールフリー 500円 (税込550円)
- ウーロン茶 350円 (税込385円)
- 緑茶 350円 (税込385円)
- コーラ 350円 (税込385円)
- ジンジャーエール 350円 (税込385円)
- トマトジュース 350円 (税込385円)