

春 夏

くちはうちようの

ささみ たたき
税込680円

皆さまに安心して頂けるよう新鮮な鶏のささみだけを使用。旨味溢れるコクがありながらあっさりとしたいただける逸品。

シャキシャキのピーマンに口八町自慢のつくねを載せました。ハイボールやビールにぴったりのつまみです。

おすすめ
2023

ピーマンにつくね
税込520円

牛や豚と違い鶏のハラミは、もものつけ根近くにある腹壁筋肉の部位。瑞々しく、旨みもたっぷりで噛むほどに肉の旨みが口の中に広がります。

鶏ハラミねぎまみれ
税込680円

アスパラベーコンチーズ焼
税込520円

春夏のメニューらしく、旬のアスパラを使用した今季イチオシのメニュー。なんといつでもチーズがおいしい仕事をしてますよ！

ガブリ ガーリック
税込396円

仕込みの段階で、にんにくの香りを纏わせてから炭火でじっくり焼きます。にんにくが好きな方は是非ご賞味を！

たけのこの天ぷら
税込520円

天ぷらにすることでより一層美味しくなる旬のたけのこ。味は勿論ですが、サクッとした食感も楽しめます！

◆つき出し代(席料)としてお一人様につき330(税込363円)を頂戴しております。

名物 炎の手羽揚げ
三九九円 (税込四九円)

口八町に来たならまずはコレ！魂を込めて作った逸品中の逸品です。

秘伝のタレがうまさの秘訣！

やみつき度 100%

口八町名物!!
不朽の名作自慢のおすすめ料理

子キン南蛮
五九九円 (税込六五九円)

ジューシーキンにタルタルソースの鉄板コンビ！

山芋の唐揚げ
四九九円 (税込五四九円)

表はカリッと中はほくほくの美味さ！

とりぎざざ
三九九円 (税込四九円)

にんにく不使用で女性にも大人気！食べだしたら止まらない！

とりのたたき
鮮度抜群！一度食べたらずやめられない！

薩摩知覧鶏 ももたたき
七八〇円 (税込八五八円)

合鴨ロースたたき
七八〇円 (税込八五八円)

ナニメたたき
五八〇円 (税込六三八円)

450日間というたっぷりの飼育時間と自然ゆたかな飼育環境で育てられた薩摩知覧鶏はコラーゲンやアミノ酸がたっぷり！

口八町自慢!

串焼

料理

こだわりの食材を使い、
職人が一本一本
ていねいに焼き上げる
口八町自慢の焼鳥です。

串焼きは二串一皿

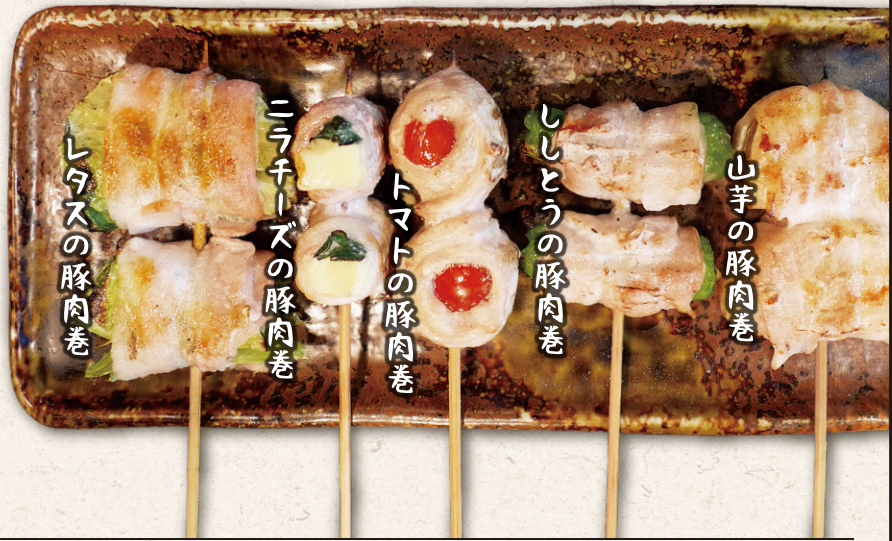
※表記価格は
一串の値段です。



きも	一四〇円
かわ	一四〇円
ずり	一六〇円
こころ	一六〇円
ぼんじり	一六〇円
なんこつ	一八〇円
もも	一八〇円
ねぎま	一八〇円

ささみ	一八〇円
せせり	一八〇円
こころのこり	一八〇円
つくね	二〇〇円
手羽先	二〇〇円
とり皮ガリック	一六〇円
うずらのベーコン巻	一八〇円
つくねチーズ	二四〇円
チーズベーコン	二〇〇円
豚バラ	二〇〇円

野菜巻き串



トマトの豚肉巻	二〇〇円
ししとうの豚肉巻	二〇〇円
レタスの豚肉巻	二〇〇円
ニラチーズの豚肉巻	二〇〇円
山芋の豚肉巻	二〇〇円

串盛りおまかせ

その日のおすすめを盛合せて。

二人盛	五種	一、二八〇円
三人盛	四種	一、四八〇円
四人盛	四種	一、九八〇円
五人盛	四種	二、四八〇円

網焼き

炭火の絶妙な焼き加減で。

白ねぎ焼	三九〇円
ししとう焼	三九〇円
エリンギ焼	四二〇円
山芋野焼	四二〇円
ピーマン肉詰め	四八〇円



いっぴん

どれもこれもうまい。

珠玉の逸品勢揃い!

チヂニ

五五〇円



とん平焼

四八〇円



鶏のからあげ
軟骨のからあげ
せせりぽんず
皮のかりかりぽんず
明太だし巻き玉子
ふわふわだし巻き玉子
手作り揚げギョウザ
フライドポテト
あつあげ



山芋短冊
四二〇円

ホルモン鉄板焼

六八〇円



鶏ホルモンネギシ

五八〇円

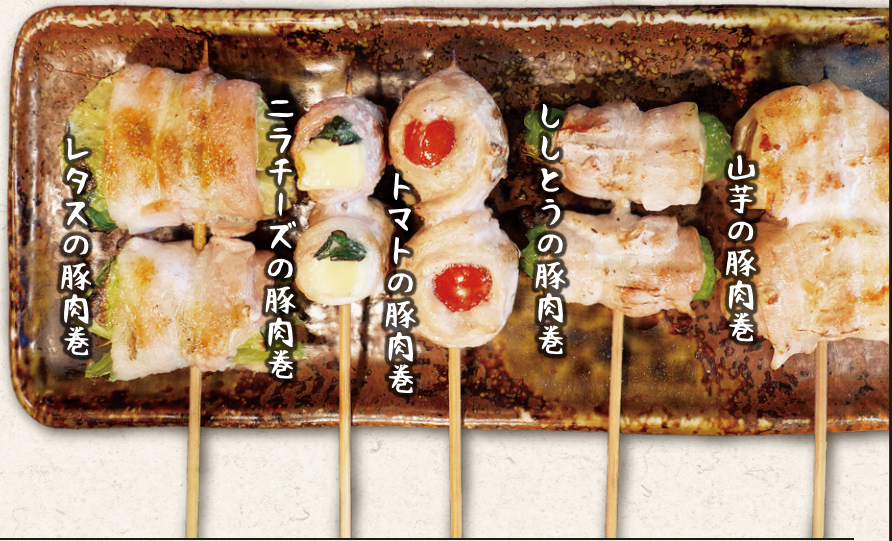


あて

お酒がすすむ!
酒の肴に
ぴったり。

オニオンスライス	三〇〇円
冷奴	三〇〇円
枝豆	三〇〇円
やみつきキュウリ	三五〇円
タコワサビ	三五〇円
トマトスライス	三八〇円
チャンジャ	三九〇円
エイヒレ炙り	四八〇円

野菜巻き串



トマトの豚肉巻	二〇〇円
ししとうの豚肉巻	二〇〇円
レタスの豚肉巻	二〇〇円
ニラチーズの豚肉巻	二〇〇円
山芋の豚肉巻	二〇〇円

串盛りおまかせ

その日のおすすめを盛合せて。

二人盛	五種	一、二八〇円
三人盛	四種	一、四八〇円
四人盛	四種	一、九八〇円
五人盛	四種	二、四八〇円

網焼き

炭火の絶妙な焼き加減で。

白ねぎ焼	三九〇円
ししとう焼	三九〇円
エリンギ焼	四二〇円
山芋野焼	四二〇円
ピーマン肉詰め	四八〇円



ごはん汁

シメに!

飲んだ後はこれ!

とろスープ	一五〇円
おにぎり(梅・鮭)	(一ケ)二二〇円
焼おにぎり	(二ケ)二八〇円
つくね丼	四八〇円
ささみぜいたく茶漬け	五八〇円
特製茶漬け(鮭・梅・たこわさ)	四八〇円

辛麺

五八〇円

辛さに注意!
でもクセになる



サラダ

新鮮野菜を使用!
野菜も
食べてな。

ポテト	四八〇円
サラダ	五八〇円
バリバリ	五八〇円
サラダ	五八〇円

べっぱー

口八町特製スイーツ



ふわっふわの生地と
濃厚な生クリームが
ベストマッチ!

抹茶アイス	三三〇円
スイーツもの	三八〇円
スイートバター	三八〇円