

名物 炎の手羽揚げ

秘伝のタレがうまさの秘訣!

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。

四本 四八〇円 (税込五八〇円)

やみつき度 100%



泉州水茄子 450円 (税込550円)

大阪・泉州地域の水茄子は、皮が薄くてアケも少なく、甘味と瑞々しさが特徴の珠玉の水茄子ですよ。

世界的にも類を見ない茄子! 焼鳥の箸休めにちょうどいい。



イカ軟骨揚げ 480円 (税込580円)

ピリッと辛きでお酒がススム! お酒のおつまみに最高です。

イカは足の上に目と頭があるところの頭部の部分がイカ軟骨。コリコリした食感で知る人ぞ知る珍味。



アボカドの天ぷら 420円 (税込520円)

みんな大好きなアボカドも天ぷらにしてみました。食感よくて味も美味しい。お箸がとまらない天ぷらです。

アボカドはとても栄養豊富! 疲れている時の強い味方です。



子キ、南蛮 五九九円 (税込六五九円)

ジューシーキ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!

とんかつ 四八〇円 (税込五八〇円)

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!

不朽の名作自慢のおすすめ料理 **口八町名物!!**



ささみのたたき 580円 (税込680円)

新鮮な鶏ささみを使用し、あっさり召し上がれる鶏刺しです。ケセもなく溢れる旨味が口いっぱいひろがります。

新鮮なものだけを使用! 低カロリーで高タンパクです。



くさばりのちびっこの **春夏** **おすすめ** 2024

特製の漬けダレが鶏の旨味を引き立てる、2024年春夏、イチオシの一品です!

口八町の炙り鶏ももステーキ 680円 (税込780円)

酸味を効かせた特製の漬けダレにひと晩漬け込み、炭火で炙ることにより旨味も中に閉じ込めます。暑い季節にはぴったりの鶏ももステーキです。ぜひ、一度はご賞味を!



アスパラベーコンバター醤油 680円 (税込780円)

アスパラとベーコンという最強鉄板コンビにどうもろこしをプラスした鉄板炒めです。バター醤油でコクもアップ!

バター風味がやみつきに! ピールやハイボールにぴったりです。



とんかつ 鮮度抜群! 一度食べたならやめられない!

薩摩知覧鶏 七八〇円 (税込八八〇円)

合鴨ロース 七八〇円 (税込八八〇円)

ナニメたたき 五八〇円 (税込六八〇円)

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!



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

〇八町自慢!

串焼き

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

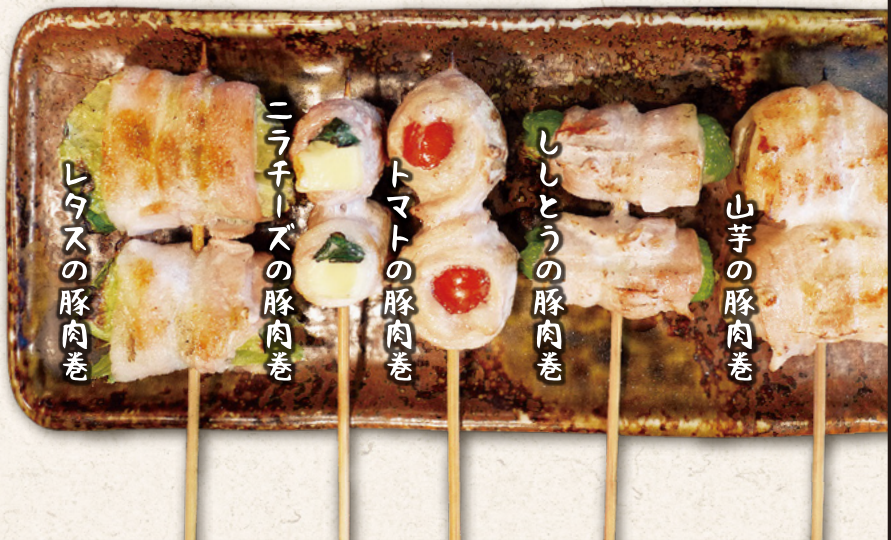
※表記価格は
一串の値段です。



- きも 一五〇円
- かわ 一五〇円
- 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
- ももみ 一八〇円
- ねぎま 一八〇円

- せせり 一八〇円
- こころのこり 一八〇円
- ささみ 二〇〇円
- つくね 二二〇円
- 手羽先 二五〇円
- とり皮ガーリック 一七〇円
- うずらのベーコン巻 一八〇円
- つくねチーズ 二六〇円
- チーズベーコン 二二〇円
- 豚バラ 二二〇円

野菜巻き串



- トマトの豚肉巻 二二〇円
- ししとうの豚肉巻 二二〇円
- レタスの豚肉巻 二二〇円
- ニラチーズの豚肉巻 二二〇円
- 山芋の豚肉巻 二二〇円

串盛りおまかせ

その日のおすすめを盛合せに。

- 二人盛 四種 一、二〇〇円
- 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

渾身の逸品勢揃い!

どれもこれも
うまい。

チヂミ

五五〇円

とん平焼

四八〇円



- 鶏のからあげ 五八〇円
- 軟骨のからあげ 四五〇円
- せせりぽんず 四八〇円
- 皮のかりかりぽんず 四二〇円
- 明太だし巻き玉子 五九〇円
- ふわふわだし巻き玉子 五五〇円
- 手作り揚げギョウザ 三九〇円
- フライドポテト 四二〇円
- あつあげ 三八〇円

ホルモン

六八〇円



鶏ハム

五八〇円



あて

お酒がすすむ!
酒の肴に
ぴったり。

- オニオンライス 三〇〇円
- 冷奴 三〇〇円
- 枝豆 三〇〇円
- やみつきキュウリ 三三〇円
- 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
- 山芋短冊 四二〇円

ごはん汁

シメに!

飲んだ後はこれ!

- とろスープ 二〇〇円
- おにぎり(梅・鮭) (ニケ) 二五〇円
- 焼おにぎり (ニケ) 三二〇円
- つくね丼 五八〇円
- ささみぜいたく茶漬 五八〇円
- 特製茶漬 (鮭・梅・たこわさ) 四八〇円

鶏ガラ

五八〇円

辛麺

五八〇円



サラダ

新鮮野菜を使用!
野菜も
食べてな。

- ポテトサラダ 四八〇円
- バリバリサラダ 五八〇円
- 千レギサラダ 五八〇円

べっぴん

〇八町特製スイーツ

- ベルギー産のチョコを使用した本格ブラウニー 濃厚 ブラウニー 四八〇円
- サツマイモのスイートバター 三三八〇円
- 抹茶アイス 三三〇円