# 口八町の秋冬おすすめ

## 極 とろ鶏レバー
780円 税込858円



上質な鶏レバーを低温調理し
旨味を閉じ込めています
低脂肪で栄養も満点
疲労回復にも優れた逸品です

## 秋冬限定の口八町名物
# もつ鍋
一人前1200円 税込1320円
※ご注文は二人前より承ります。

### もつ鍋追加
| | | |
|---|---|---|
| もつ | 一人前 600円 | 税込660円 |
| 野菜 | 一人前 500円 | 税込550円 |
| 〆の麺 | 一人前 200円 | 税込220円 |
| 雑炊セット | 一人前 300円 | 税込330円 |

＊〆の麺は二人前からのご注文となります

口八町の秋冬メニューの定番
極上のもつと最後の一滴まで
飲み干したい自慢のスープが
身も心も幸せにさせます



待ちに待ったこの季節
サクサク衣と濃厚な海のミクが
今日一日の疲れを贅沢へと
変えてくれます

## カキフライ
680円 税込748円



鶏天に口八町特製の
ヤンニョムソースを絡めた
お酒がとまらない逸品です
辛さが苦手な方はご注意を

## 鶏天ヤンニョム
680円 税込748円

人気の豚バラ串焼きに特製
エスニックダレが相性抜群
塩やタレに飽きてきたら
是非こちらもご賞味を

## 豚バラ串エスニック風
2串 480円 税込528円



茄子ならコレ！
ウマい出汁に浸した
ジュワトロ食感が
口の中に広がります

## 茄子の揚げびたし
480円 税込528円

◆つき出し代（席料）としてお一人様につき360（税込396円）を頂戴しております。

---

## 名物 炎の手羽揚げ
四本 四八〇円（税込 五二八円）

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。



やみつき度100%



---

不朽の名作自慢のおすすめ料理

## 口八町名物!!



## とりぎょうざ
四八〇円（税込 五二八円）

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！



## チキン南蛮
七八〇円（税込 八五八円）

ジューシーチキンにタルタルソースの鉄板コンビ！



## 山芋の唐揚げ
五五〇円（税込 六〇五円）

表はカリっと中はほくほくの美味さ！

---

鮮度抜群！一度食べたらやめられない！

## とりのたたき



## 薩摩知覧鶏 もも たたき
八八〇円（税込 九六八円）

## 合鴨ロース たたき
八八〇円（税込 九六八円）

## ささみたたき
六八〇円（税込 七四八円）




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。

## ❖串焼き

| | |
|---|---|
| きも | 一六〇円（税込 一七六円） |
| かわ | 一六〇円（税込 一七六円） |
| ずり | 一八〇円（税込 一九八円） |
| こころ（おすすめ） | 一八〇円（税込 一九八円） |
| ぼんじり | 一八〇円（税込 一九八円） |
| なんこつ（おすすめ） | 一八〇円（税込 一九八円） |
| もも | 二〇〇円（税込 二一〇円） |
| ねぎま（おすすめ） | 二〇〇円（税込 二一〇円） |
| せせり | 二一〇円（税込 二二〇円） |
| ささみ | 二一〇円（税込 二二〇円） |

| | |
|---|---|
| つくね | 二二〇円（税込 二四二円） |
| こころのこり | 二四〇円（税込 二六四円） |
| 手羽先 | 二八〇円（税込 三〇八円） |
| とり皮ガーリック（おすすめ） | 一八〇円（税込 一九八円） |
| うずらベーコン | 二二〇円（税込 二四二円） |
| チーズベーコン | 二二〇円（税込 二四二円） |
| つくねチーズ（おすすめ） | 二六〇円（税込 二八六円） |
| 豚バラ | 二四〇円（税込 二六四円） |



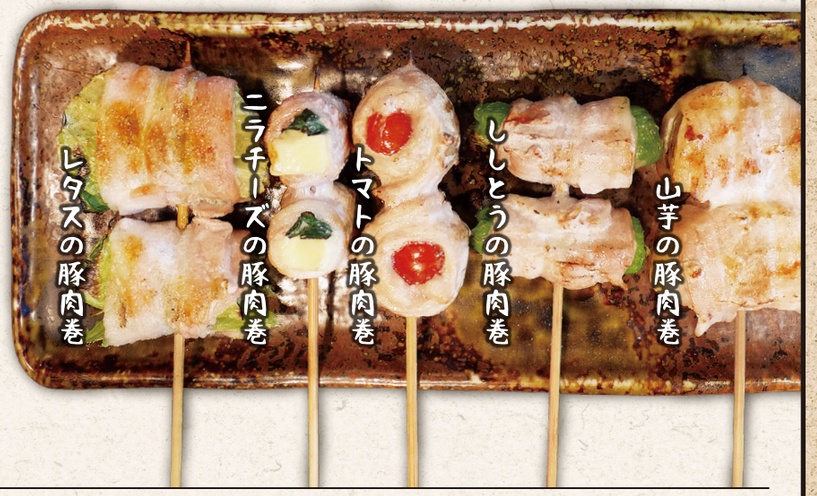



| | |
|---|---|
| 牛タン串 | 三九〇円（税込 四二九円） |

＊牛タン串のみ一本単位でご注文いただけます。

## ❖野菜巻き串

| | |
|---|---|
| トマトの豚肉巻 | 二四〇円（税込 二六四円） |
| ししとうの豚肉巻 | 二四〇円（税込 二六四円） |
| レタスの豚肉巻 | 二四〇円（税込 二六四円） |
| ニラチーズの豚肉巻（おすすめ） | 二四〇円（税込 二六四円） |
| 山芋の豚肉巻（おすすめ） | 二四〇円（税込 二六四円） |




## ❖網焼き

炭火の絶妙な焼き加減で。

| | |
|---|---|
| 白ねぎ焼 | 三九〇円（税込 四二九円） |
| ししとう焼 | 四二〇円（税込 四六二円） |
| エリンギ焼 | 四五〇円（税込 四九五円） |
| 山芋野焼（おすすめ） | 四五〇円（税込 四九五円） |
| ピーマン肉詰め（おすすめ） | 四八〇円（税込 五一八円） |



## ❖串盛りおまかせ

その日のおすすめを盛合せに。

| | |
|---|---|
| 二人盛 六種 | 一、八〇〇円（税込 一九八〇円） |
| 三人盛 四種 | 一、八〇〇円（税込 一九八〇円） |
| 四人盛 四種 | 二、四〇〇円（税込 二六四〇円） |
| 五人盛 四種 | 三、〇〇〇円（税込 三三〇〇円） |

---

# 浑身の逸品勢揃い！ いっぴん

どれもこれもうまい。




## カキフライ

六八〇円（税込 七四八円）




## とん平焼

六五〇円（税込 七一五円）




## ホルモン鉄板焼

六九九円（税込 七六九円）




## 鶏ハラミねぎまみれ

五九九円（税込 六五九円）

| | |
|---|---|
| チヂミ | 五九九円（税込 六五九円） |
| 鶏のからあげ | 六八〇円（税込 七四八円） |
| 軟骨のからあげ | 四八〇円（税込 五二八円） |
| せせりぽんず | 五八〇円（税込 六三八円） |
| 皮のカリカリぽんず | 四二〇円（税込 四六二円） |
| 明太だし巻き玉子 | 六五〇円（税込 七一五円） |
| ふわふわだし巻き玉子 | 五九九円（税込 六五九円） |
| 手作り揚げギョウザ | 四五〇円（税込 四九五円） |
| フライドポテト | 四八〇円（税込 五二八円） |
| あつあげ | 四五〇円（税込 四九五円） |

---

# お酒がすすむ！ あて

酒の肴にぴったり。




## 山芋短冊

四二〇円（税込 四六二円）

| | |
|---|---|
| オニオンスライス | 三八〇円（税込 四一八円） |
| 冷奴 | 三八〇円（税込 四一八円） |
| 枝豆 | 三五〇円（税込 三八五円） |
| タコワサビ | 四五〇円（税込 四九五円） |
| やみつきキュウリ（おすすめ） | 四二〇円（税込 四六二円） |
| トマトスライス | 四八〇円（税込 五二八円） |
| チャンジャ | 四八〇円（税込 五二八円） |
| エイヒレ炙り | 四八〇円（税込 五二八円） |

---

# 飲んだ後はこれ！ ごはん・汁

シメに！

| | |
|---|---|
| とりスープ | 二〇〇円（税込 二二〇円） |
| おにぎり（梅・鮭） | （一ヶ）二五〇円（税込 二七五円） |
| 焼おにぎり | （一ヶ）三二〇円（税込 三五二円） |
| つくね丼 | 五八〇円（税込 六三八円） |
| ささみぜいたく茶漬け（おすすめ） | 五八〇円（税込 六三八円） |
| 特製茶漬け（梅・鮭） | 四八〇円（税込 五二八円） |
| たこわさ茶漬け | 五八〇円（税込 六三八円） |




## 口八町丼

五八〇円（税込 六三八円）




## 鶏ガララーメン

五八〇円（税込 六三八円）




## 辛麺

辛さに注意！でもクセになる

六八〇円（税込 七四八円）

---

# 新鮮野菜を使用！ サラダ

野菜も食べてな。




## チョレギサラダ

五八〇円（税込 六三八円）



## ポテトサラダ

四八〇円（税込 五二八円）




## バリバリサラダ

六八〇円（税込 七四八円）

---

# 口八町特製スイーツ べっぱう




## 濃厚ブラウニー

ベルギー産のチョコを使用した本格ブラウニー

四八〇円（税込 五一八円）

| | |
|---|---|
| さつまいもスティック | 四八〇円（税込 五一八円） |
| アイス添え | 三三〇円（税込 三六三円） |
| バニラアイス | |