

太一炭火焼き 炭烤带骨鸡腿肉



太一招牌
炭烤带骨鸡腿肉

BLACK 黑

来自宫崎的美味。
这是一道采用精制盐烤至半熟的经典炭烤鸡腿肉

RED 红

这是一道采用创意香辣酱进行调味的香辣炭烤鸡腿肉

这是一道至臻的佳肴，待您吃完太一的香烤鸡腿肉，才能领略其中的美味！！

鶏油飯 鸡油饭

太一精选收尾主食



奶酪肉末咖喱

肉酱

韩国海苔泡菜

从创业初期时至今日，“太一收尾主食”一直都是店内的招牌。待您吃完烤鸡腿肉，我们就会用铁板上剩余的鲜美鸡油拌炒米饭

推荐!! 奶酪肉末咖喱 キーマチーズ	本店人气No.1 肉末咖喱与奶酪	750
肉酱 ミートソース	肉酱与奶酪	750
韩国海苔泡菜 韓国海苔キムチ	韩国海苔与泡菜(黄金组合)	600
蒜片与奶酪 ガーリックチーズ	蒜片与奶酪	600

拼盘

アペタイザー

白菜凯撒
沙拉佐特制沙拉酱 500

白菜シーザー

鲜鸡肉火腿 600

鶏の生ハム

通心粉沙拉
佐蟹黄 500

カニ味噌入り マカニロサラダ

圣女果 500

フルーツマト

限期提供

咸香昆布拌千草青椒 500

期間限定 ちぐさピーマン塩昆布

芝麻黄瓜 500

胡麻きゅうり

韩国葱丝沙拉 600

韓ネギサラダ

单点菜品

アラカルト



火炙半熟鸡肉
鶏タタキ



南蛮鸡条
スティック南蛮



火炙老母鸡勃肉佐
親鳥セセリ炙り焼き



唐扬炸鸡翅佐创意香料
手羽先唐揚げ



唐扬炸老母鸡尾肉
親鳥ぼんじり唐揚げ



脆炸半熟鸡胸肉排
ムネレアカツ



太一煎荷包蛋
太一の目玉焼き



香辣毛豆
スパイシー枝豆



韩国葱丝沙拉
韓ネギサラダ

火炙半熟鸡肉 650

鶏タタキ

脆炸半熟鸡胸肉排 600

ムネレアカツ

超级炸薯条 600

(盐/MAXIMUM调味盐)
スーパーフライドポテト
(塩・マキシマム)

限量提供

火炙老母鸡勃肉佐
“特制香葱柠檬酱” 650

数量限定“特製ネギレモンダレ”
親鳥セセリ炙り焼き

南蛮鸡条(至少需点2条) 一个 600

スティック南蛮(2本~)

唐扬炸鸡翅佐创意香料 一个 600

手羽先唐揚げ オリジナルスパイス

唐扬炸老母鸡尾肉 600

親鳥ぼんじり唐揚げ

香烤老母鸡勃皮(红) 600

親鳥首皮焼・赤

太一煎荷包蛋 600

太一の目玉焼き

香辣毛豆 650

スパイシー枝豆

太一铁板!!



强碳酸 强炭酸

- 平兵卫醋郎嗨棒 500
ヘベス郎ボール
- 庄三郎嗨棒 450
庄三郎ボール
- 三得利角瓶嗨棒 500
サントリー角ハイボール

啤酒 ビール

- 三得利顶级啤酒 清香艾尔 550
ザ・プレミアム・モルツ 香るエール
- 三得利/ALL FREE无醇啤酒 400
サントリー/オールフリー

烧酒 烧酎

- 庄三郎 (白 20度) 450
庄三郎 (白 20度)
- 黑伊佐锦 (25度) 400
黒伊佐錦 (25度)
- 日向木挽 BLUE (20度) 400
日向木挽 BLUE (20度)
- 中中 (25度) 大麦烧酒 500
中々 (25度) 麦焼酎

清酒 日本酒

- 浦霞 (宫城县) 300ml 1,000
浦霞 (宮城県) 300ml
- 千德 (宫崎县) 300ml 1,000
千徳 (宮崎県) 300ml

酒精饮料 その他

- 黑加仑酒 500
カシス
- 零添加梅酒 500
無添加梅酒

鲜榨烧酒嗨棒

生搾り耐ハイ

强烈推荐!! 所有美酒均可提供无醇版本
全種類ノンアルコールにできます

- | | |
|-----------|------|
| 平兵卫醋 (柑橘) | 猕猴桃 |
| ヘベス | キウイ |
| 菠萝 | 盐味番茄 |
| パイン | 塩トマト |
| 芒果 | 柠檬 |
| マンゴー | レモン |

ALL500

MEAT BANK

KAMICHIKU

特制MEAT BANK柠檬沙瓦 680
ミートバンクレモンサワー

“小牧酿造”在我们的委托下，
将鹿儿岛产大麦烧酒重新蒸馏至68%的酒精度数。
与此同时，我们还在其中加入
日南产柠檬的果皮并浸泡3周。
此外柠檬沙瓦基酒的甘甜来自另榨的柠檬汁，
以及从菩提树提取而来的蜂蜜。
这是一款MEAT BANK特制的创意沙瓦。

清凉饮料 ソフトドリンク

- 西柚汁 400
グレープフルーツ
- 橙汁 400
オレンジ
- 姜汁汽水 400
ジンジャーエール
- 可尔必思 400
カルピス
- 可乐 400
コーラ
- 乌龙茶 400
烏龍茶

甜点 デザート



黑芝麻蜂蜜冰淇淋 400
黒ごまハニー アイスクリーム