

【メニュー】（※福岡県内の店舗とは一部異なります）

■名代かわ焼き 1本 170円

かわは首の周りの部位だけを使い外はパリッと香ばしいのに、中はおもちりと柔らかい串全体にしみ込んだ絶妙な加減のタレが味わえる看板メニュー。焼きあがるまで6日間かかる秘伝の製法は「博多 かわ屋」でしか味わえません。

■シギ焼き(わさび醤油) 1本 210円

新鮮な鶏肉ささみ(シギ)を使用した串焼きは、外側に軽く火を通すことにより、ささみのパサパサとした肉質をしっとりとしゅーしゅーな食感に仕上げています。上にかかるわさび醤油の風味があっさりとしたささみに良く合います。

■串焼き

- ・豚バラ(ご存じのバラ肉) 210円
- ・ミンチ(刻んだ鶏のすり身団子) 210円
- ・ハツ(ドイツ語では“ヘルツ”少しなまって“ハツ”) 160円
- ・キモ(肝臓またはレバー) 160円
- ・砂ズリ(“さのう”と言って砂をためる所) 160円
- ・とり身(脂が適度にあるもも身を使用) 160円
- ・ナンコツ(ノドチンコみたいな部分) 160円
- ・せせり(プリプリ身の締まった首の筋肉) 160円
- ・ぼんじり(じゅーしゅーな尻尾の付け根) 160円
- ・手羽先(外はパリッと中は柔らか) 210円
- ・牛タン焼(牛の舌の部分) 260円

■一品

- ・極み！レバテキ 580円

・ササミのタタキ～酢漬け～ 400 円

・胡麻鯖 680 円

・鶏もも唐揚げ 680 円

・出汁巻き玉子 580 円

・鶏かわ餃子 590 円

・ポテトフライ 490 円

■野菜・その他

・豚足 350 円

・ウインナー(2本) 300 円

・ししゃも(3本) 360 円

・さつまあげ串(1本) 280 円

・厚揚げ 300 円

・玉ねぎ 150 円

・ピーマン 150 円

・椎茸(2個) 200 円

・山芋(2枚) 300 円

■とりあえず

・明太ポテトサラダ 580 円

・枝豆 390 円

・きゅうり一本漬け 390 円

・トマトスライス 390 円

・梅水晶 390 円

・酢モツ 490 円

- ・鶏皮ポン酢 490 円
- ・博多明太子 490 円
- ・白菜キムチ 390 円

■ 物

- ・塩むすび 350 円
- ・博多屋台名物焼きラーメン 720 円
- ・季節のアイス 300 円

※表記価格は税抜きです。

※当店では国産米を使用しております。

※お通し代として 400 円頂戴いたします。