

ご観光食べ歩きランチ

Tourist lunch

みやま本舗鹿児島中央駅店

Office hours 10:00~23:30 (LO 23:00)

Chicken flavored rice set meal

とりめし定食



980円

Special Chicken rice,
Chicken broth buckwheat,
Pickles
・とりめし・鶏ダンそば・お漬物

Chicken Nanban (fried chicken)

set meal チキン南蛮定食



880円

Chicken Nanban (fried chicken),
Rice, Soup, Pickles

・チキン南蛮・ご飯・お吸い物・お漬物

"Oidon deep fried chicken" set meal

(Oidon means "My" in Kagoshima dialect) おいどんの唐揚げ



880円

Oidon deep fried chicken,
Rice, Soup, Pickles

・唐揚げ・ご飯・お吸い物・お漬物

"OYAKODON" set meal 親子丼

(A bowl of rice topped with chicken and eggs)



880円

Oyakodon,
Soup, Pickles

・親子丼・お吸い物・お漬物

Rice in a chicken broth

鶏飯(けいはん)



980円

Rice in a chicken broth,
Mixed vegetables Tempura
(Deep fried vegetables)

鶏飯(けいはん) かきあげ(ガネ)

ご観光食べ歩きランチ Tourist lunch

みやま本舗鹿児島中央駅店
Office hours 10:00~23:30 (LO 23:00)

Grilled lunch by Sakurajima lava

桜島溶岩焼ランチ

Grilled chicken thigh,
Rice,
Local chicken flavored noodle,

【モモ焼き ご飯 地鶏めん】

1,290円



Miyama lunch course

みやまランチコース

2,000円

Grilled by Sakurajima lava (Salty, Sauce taste),
Chicken sashimi (torisashi),
Chicken skin with Ponzu sauce,
Special Chicken rice,
Fried Chicken,

【桜島溶岩焼き(塩味、タレ味) 刺身 皮ポン酢 とりめし 唐揚げ】

Kagoshima brand chicken-jidori

Black Satsuma chicken Oyakodon

黒さつま鶏の親子丼



The new brand “Black Satsuma Chicken” was born in 2006, after it has been researched for 6 years in the livestock experiment station in Kagoshima. And now, it is the 3rd brand of “Black of Kagoshima”, as famous as the brand of “Kagoshima black pork” and “Kagoshima black beef”. It is moisture, elasticity and soft texture. And we use the Miyama special sauce for the Oyakodon which is mainly made by

Black Satsuma Chicken. Please try it!

¥1230

黒ブランドである「かごしま黒豚」、「鹿児島黒牛」にならぶ、第3の鹿児島特産品ブランド、「黒さつま鶏」。鹿児島県の畜産試験場が6年もの年月を研究に費やし、平成18年に誕生しました。水分が多くしまりがあり、繊維質が細かい黒さつま鶏は弾力がある中でも軟らかい食感が特徴です。みやま特製秘伝のタレを使用した親子丼を黒さつま鶏で仕上げました。ぜひ一度ご賞味ください！