

Chicken sashimi (torisashi)

鶏の刺身

★Child, senior citizens, those who are pregnant, those with poor physical condition, please refrain from sashimi.
お子様、お年寄り、妊娠中の方・体調不良な方は、お刺身はお控え下さい。

Our special selection chicken 当店厳選鶏

Excluding tax/(including tax)

Chicken thigh もも身 ...One servings 一人前 ¥773 (¥850)

Chicken breast はね身 ...One servings 一人前 ¥773 (¥850)

Chicken gizzard 砂肝 ...One servings 一人前 ¥773 (¥850)

Three assorted (Chicken thigh ,Chicken breast ,Chicken gizzard)

3種類盛り (もも身、はね身、砂肝)

One servings 一人前 ¥837 (¥920)

Two servings 二人前 ¥1,637 (¥1,800)



Miyama secret sashimi sauce みやま秘伝の刺身タレ

The sticky sashimi sauce has been added after the founding, it continues to defend the aged sweetness and richness from the original Kirishima store. こだわりの刺身タレは創業以降、継ぎ足して仕込まれ、熟成された甘さとコクを初代霧島店から守り続けております。



Kagoshima brand chicken-jidori 鹿児島ブランド地鶏

Satsuma black chicken (New brand of Kagoshima)

Broiled bashing of chicken sashimi

黒さつま鶏(鹿児島の新ブランド) 炙りタタキ

...One servings 一人前 ¥1,290 (¥1,419)

Excluding tax/(including tax)



※ Our chicken meat is chosen carefully selected for the dish. The local chicken stipulated in the JAS Law which we deal in our shop becomes only black sweet chicken.

※当店の鶏肉は、お料理に合った鶏肉を厳選して使用しております。JAS法に定められている地鶏は黒さつま鶏のみとなります。

Grilled by Sakurajima lava

桜島溶岩焼き

Choose one

どちらかお選びください

Salty (塩味)



Sause taste (タレ味)

Salty (塩味)

Salty → Special salt with original taste

塩味

鶏本来のうま味を引き立たせる特製塩



Sause taste (タレ味)

Sause taste → Sauce of a garlic-conditioned soy sauce-based. Strong and mellow taste.

タレ味

ニンニクの効いた醤油ベースのタレ。コクがありまろやかな味。



Grilled by Sakurajima lava 溶岩焼き

▪ Five assorted of grilled prime

溶岩焼き 焼き盛り5種盛り合せ Excluding tax/(including tax)

One servings 一人前 ¥1,290 (¥1,419)

Two servings 二人前 ¥2,530 (¥2,783)

- Satsuma black chicken 黒さつま鶏
...¥1,380 (¥1,518)

Pork 豚

Excluding tax/(including tax)

- Black pork belly (Kagoshima brand)
Kurobuta bara 黒豚バラ(鹿児島県産)
...¥830 (¥913)
- Black pork Wiener 黒豚ウインナー
...¥755 (¥830)

Chicken 鶏

1人前(All One servings)

Excluding tax/(including tax)

- Chicken liver 肝 ...¥760 (¥836)
- Chicken gizzards 砂肝 ...¥760 (¥836)
- Chicken skin 皮 ...¥760 (¥836)
- Chicken heart ハツ ...¥760 (¥836)
- Chicken cartilage 軟骨 ...¥760 (¥836)
- Chicken thigh もも身 ...¥860 (¥946)
- Grilled chicken neck meat せせり焼き
...¥860 (¥946)

Vegetables & others 野菜・他

Excluding tax/(including tax)

- Cabbage キャベツ ...¥290 (¥319)
- Onion 玉ねぎ ...¥340 (¥374)
- Sweet potato さつまいも ...¥390 (¥429)
- Eringi エリンギ ...¥410 (¥451)
- Vegetables assorted 野菜盛り合わせ
...¥490 (¥539)



Kuro Satsum chicken
黒さつま鶏



Sweet potato さつまいも

\Miyama Recommended /

スタッフが勧める

Delicious how to grill by Sakurajima lava

溶岩焼の美味しい焼き方



Please choose one Salty or Sause taste,
we serve seasoned meat.

お肉に下味をつけてからお出しいたします。下味を「塩味」か「タレ味」からお選びください。

Step①

Grill meat that take a long time to
cook such as cartilage, skin and
chicken rear

火が通りにくいものから焼く！（ナンコツ・皮・ぼんじり等）



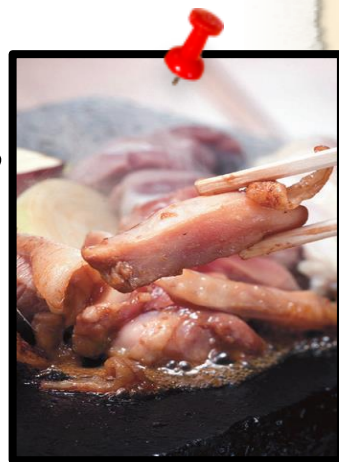
Step②

Please eat when the surface of meat gets
slightly burned.

素材の4面に焼き色がついたらOK!!

※Please, grilled lever and squid enough.

レバー（肝類）やイカゲソは、十分に火を通してください。



Be careful to overcook because it becomes all dried out!
焼きすぎると水分が飛んでパサパサになってしまうので注意!!



※ If saltiness is light, please use the salt of the table in preference.
「塩味」が薄いようでしたら、お手元の塩をお好みでご使用ください。

**Vegetables become delicious with fat of the
meat when they bake vegetables to surround
the meat!!**

お肉を囲むように野菜を焼くと、
お肉の脂を吸って、野菜が美味しくなります！

If you have any questions how to grill, ask the staff willingly!
焼き方で不明な点がありましたら、お気軽にスタッフにお尋ねください!!

One dish 一品料理

	<i>Excluding tax/(including tax)</i>
▪ Edamame 塩ゆで枝豆	...¥320(¥352)
▪ Chilled tofu 冷やっこ	...¥380(¥418)
▪ Spicy Cod Innards チャンジャ	...¥390(¥429)
▪ Cucumber pickled in miso 味噌キュウリ	...¥390(¥429)
▪ Stew of black pork cartilage 黒豚軟骨の煮込み	...¥691(¥760)
▪ Chicken skin with Ponzu sauce 炙り皮ポン酢	...¥430(¥473)
▪ Fried fish balls さつま揚げ	...¥630(¥693)



Stew of black pork cartilage
黒豚軟骨の煮込み



Chicken skin with Ponzu sauce
炙り皮ポン酢



Fried fish balls
さつま揚げ

Salad サラダ

	<i>Excluding tax/(including tax)</i>
▪ Cold tomato slice 冷製トマトスライス	...¥380(¥418)
▪ Healthy tofu salad ヘルシー豆腐サラダ	...¥650(¥715)
▪ Our choice chicken tender salad 当店特選鶏のササミサラダ	...¥650(¥715)
▪ Caesar salad with hot spring egg 温玉シーザーサラダ	...¥680(¥748)



Healthy tofu salad
ヘルシー豆腐サラダ



Our choice chicken tender salad
当店特選鶏のササミサラダ

Deep fried 揚げもの

Excluding tax/(including tax)

- Deep fried garlic ニンニク爆弾 ...¥340(¥374)
- Chicken Wing Dumplings 特製手羽ぎょうざ ...¥480(¥528)
- Deep fried chicken Wing 特製手羽唐揚げ ...¥550(¥605)
- Special deep fried chicken おいどんの唐揚げ ...¥630(¥693)
- Deep fried cartilage ヤゲン軟骨の唐揚げ ...¥650(¥715)
- Original chicken cutlet 当店こだわりチキンカツ ...¥650(¥715)
- Deep fried black pork 鹿児島県産黒豚の唐揚げ ...¥780(¥858)
- Chicken Nanbanチキン南蛮(福山黒酢入り) ...¥860(¥946)



Special deep fried chicken
おいどんの唐揚げ



Original chicken cutlet
当店こだわりチキンカツ

Rice 飯

Excluding tax/(including tax)

- Rice (S) 白飯(小) ...¥180 (¥198)
- Rice (L) 白飯(大) ...¥260 (¥286)
- A raw egg over rice 卵かけご飯 ...¥380 (¥418)
- Boiled rice soaked with chicken soup 特選鶏ダシみやま茶漬け ...¥620 (¥682)
- Special Chicken rice (S) 特製とりめし(小) ...¥480 (¥528)
- Special Chicken rice (L) 特製とりめし(大) ...¥750 (¥825)
- Hot spring egg 温泉卵 ...¥110 (¥121)
- Soba Noodles さつま鶏そば ...¥710 (¥781)
- chicken and egg on riceさつま鶏の親子丼 ... ¥ 1280 (¥ 1408)



Special Chicken rice
特製とりめし

Course menu コース

★Two orders minimum.

こちらのコースは、2名様よりご利用となります。

Miyama course

(with 8 dishes) みやまコース(8品)

¥2,500(¥2,750)

Excluding tax/(including tax)

- ・Green soybeans 枝豆
- ・Today's dish 本日の一品
- ・Two assorted Chicken thigh
Chicken breast
(Chicken thigh Chicken breast)
刺身二種盛り(もも身、はね身)
- ・Grilled by Sakurajima lava Salty
four dishes 桜島溶岩焼 塩味4種類
- ・Grilled by Sakurajima lava Sauce
three dishes 桜島溶岩焼 タレ味3種類
- ・small bowl (snack) 小鉢
- ・Special deep fried chicken
おいどんの唐揚げ
- ・Rice 〆の飯物

Sakurajima course

(12 dishes) 桜島コース(12品)

¥3,000(¥3,300)

Excluding tax/(including tax)

- ・Green soybeans 枝豆
- ・Today's dish 本日の一品
- ・Two assorted Chicken thigh
Chicken breast
刺身二種盛り(もも身、はね身)
- ・Grilled by Sakurajima lava Salty
four dishes 桜島溶岩焼 塩味4種類
- ・Grilled by Sakurajima lava Sauce
three dishes 桜島溶岩焼 タレ味3種類
- ・Cold tomato slice 冷製トマトスライス
- ・Small bowl (snack) 小鉢
- ・Black pork belly (Kagoshima brand)
Kurobuta bara 黒豚バラ焼き
- ・Today's recommended 本日のおすすめ
- ・Special deep fried chicken
おいどんの唐揚げ
- ・Rice 〆の飯物



Course content may vary depending on the season and stocking. Thank you for your understanding.
コース内容は季節や仕入れによって異なる場合がございます。あらかじめご了承下さい。