

生雞肉片/照燒雞肉

Chicken sashimi (torisashi)

鶏の刺身

★兒童,老人,孕婦或者身體不適的人士不推介這款菜。
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。

Miyama特選雞 Our choice chicken 当店特選鶏

生雞腿肉片 Chicken thigh もも身 …各種一人份量 One servings 一人前 ¥773(¥850)

生雞翅膀肉片 Chicken breast はね身 …各種一人份量 One servings 一人前 ¥773(¥850)

生雞胗片 Chicken gizzard 砂肝 …各種一人份量 One servings 一人前 ¥773(¥850)

三色拼盤(雞腿肉/雞翅膀肉/雞胗) Three assorted
(Chicken thigh ,Chicken breast ,Chicken gizzard)

3種類盛り (もも身、はね身、砂肝)

1人分量 One servings 一人前 ¥837 (¥920)

兩人分量 One servings 二人前 ¥1,637 (¥1,800)



Miyama秘製生雞片醬料 みやま秘伝の刺身タレ

風味獨特的生雞醬料,秉承了初代霧島店的製法,味道甘甜而濃郁。
こだわりの刺身ダレは創業以降、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。



鹿兒島品牌雞

Kagoshima brand chicken-jidori 鹿兒島ブランド地鶏

烤薩摩黑雞的生肉片

…1人分量 One servings ¥1,290(¥1,419)

Satsuma black chicken (New brand of Kagoshima)
Broiled bashing of chicken sashimi

黒さつま鶏(鹿兒島の新ブランド) 炙りタタキ…一人前



※本店嚴格選用日本國產的雞肉,經過日本JAS法評定的本地薩摩土雞。

櫻島熔岩燒烤
Grilled by Sakurajima lava
桜島溶岩焼き

請選擇其中一款

Choose one どちらかお選びください

鹽味(鹹味)

鹽味(鹹味)

※帶出雞肉本來的鮮味的秘製鹽。

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



醬油味

醬油味

※含有蒜香的醬油風味的醬料。
味道濃厚醇和。

Sauce 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。



熔岩燒烤 Grilled by Sakurajima lava 溶岩焼き

5種烤製拼盤

Five assorted of grilled prime
溶岩焼き 焼き盛り5種盛り合せ

1人分量 One servings 一人前 ¥1,290(¥1,419)
兩人分量 Two servings 二人前 ¥2,530(¥2,783)
・薩摩黑雞 黒さつま鶏 kurosatumadori
・・・¥1,380(¥1,518)

豬 Pork 豚

・黒豬五花肉(鹿兒島縣產) ・・・¥830(¥913)
Black pork belly (Kagoshima brand)
黒豚バラ(鹿兒島県産) Kurobuta bara
・黒豬香腸 黒豚ウインナー Wiener ・・・¥755
(¥830)

雞 Chicken 鶏
1人分量(All One servings)

・雞肝 肝 -kimo ・・・¥760(¥836)
・雞胗 砂肝 -sunagimo ・・・¥760(¥836)
・雞皮 皮 -kawa ・・・¥760(¥836)
・雞心 ハツ-shinzou ・・・¥760(¥836)
・雞胸肉骨 軟骨 -nankotsu ・・・¥760(¥836)
・雞腿肉 もも身 -momomi ・・・¥860(¥946)
・烤雞脖肉 せせり焼き-seseriyaki ・・・¥860(¥946)

蔬菜等 Vegetables & others 野菜・他

・洋白菜 キャベツ ・・・¥290(¥319)
・洋蔥 玉ねぎ tamanegi ・・・¥340(¥374)
・紅薯 さつまいも satsumaimo ・・・¥390(¥429)
・蘑菇 エリンギ eringi ・・・¥410(¥451)
・蔬菜拼盤 野菜盛り合わせ ・・・¥490(¥539)



薩摩黑雞



紅薯

小菜 One dish 一品料理

鹽煮毛豆 Edamame 塩ゆで枝豆	...¥320(¥352)
豆腐 Chilled tofu 冷やっこ	...¥380(¥418)
泡菜醃鱈魚胃 Spicy Cod Innards チャンジャ	...¥390(¥429)
自製黃醬醃青瓜 Cucumber pickled in miso 自家製味噌キュウリ	...¥390(¥429)
燉煮黑豬軟骨 Stew of black pork cartilage 黒豚軟骨の煮込み	...¥691(¥760)
醋拌烤皮 Chicken skin with Ponzu sauce 炙り皮ポン酢	...¥430(¥473)
薩摩炸魚餅 Fried fish balls さつま揚げ	...¥630(¥693)



燉煮黑豬軟骨



醋拌烤皮



薩摩炸魚餅

沙拉 Salad サラダ

- 冷製西紅柿切片 Cold tomato slice 冷製トマトスライス ...¥380(¥418)
- 健康豆腐沙拉 Healthy tofu salad ヘルシー豆腐サラダ ...¥650(¥715)
- 本店特選雞胸肉沙拉 Our choice chicken tender salad 当店特選鶏のササミサラダ ...¥650(¥715)
- 秘製半生熟蛋凱撒沙拉 Caesar salad with hot spring egg 温玉シーザーサラダ ...¥680(¥748)



健康豆腐沙拉



秘製半生熟蛋凱撒沙拉

油炸 Deep fried 揚げもの

- 炸大蒜 Deep fried garlic ニンニク爆弾¥340(¥374)
- 南蠻風炸鶏 Chicken Nanban チキン南蛮¥860(¥946)
- 特製雞翅餃子 Chicken Wing Dumplings 特製手羽ぎょうざ¥480(¥528)
- 特製炸雞翅膀 Deep fried chicken Wing 特製手羽唐揚げ¥550(¥605)
- OIDON炸雞塊 Special deep fried chicken おいどんの唐揚げ¥630(¥693)
- 炸雞胸軟骨 Deep fried cartilage ヤゲン軟骨の唐揚げ¥650(¥715)
- Miyama秘製雞排 Original chicken cutlet 当店こだわりチキンカツ¥650(¥715)
- 炸黑豬排(鹿兒島縣產) Deep fried black pork 鹿兒島県産黒豚の唐揚げ¥780(¥858)



Miyama秘製雞排



飯 rice 飯

- 鹿兒島產白米飯(小) Rice (S) 白飯(小) ¥180 (¥198)
- 鹿兒島產白米飯(大) Rice (L) 白飯(大) ¥260 (¥286)
- 用秘製雞蛋做的生蛋飯 A raw egg over rice 卵かけご飯 ¥380 (¥418)
- 特選雞湯汁Miyama茶泡飯
Boiled rice soaked with chicken soup 特選鶏ダシみやま茶漬け ¥620 (¥682)
- 特製雞肉飯(小) Special Chicken rice (S) 特製とりめし(小) ¥480 (¥528)
- 特製雞肉飯(大) Special Chicken rice (L) 特製とりめし(大) ¥750 (¥825)
- 以秘製雞蛋做的溫泉蛋 Hot spring egg 温泉卵 ¥110 (¥121)
- 特選雞肉蕎麥麵 Soba Noodles 鶏そば ¥710 (¥781)
- 雞和蛋飯Oyakodonburi黒さつま鶏の親子丼 ¥1,280 (¥1,408)



特製雞肉飯



特選雞肉蕎麥麵

宴席套餐料理 Course menu コース

★宴席套餐最少需2人以上

宴席套餐的內容,根據時令
食材而有所調整。歡迎查詢詳情。

8道菜 Miyama course (with 8 dishes)

Miyama宴席套餐 みやまコース(8品) ¥2,500 (¥2,750)



- ・毛豆 Green soybeans 枝豆
- ・是日推介小菜 Today's dish 本日の一品
- ・兩種類大拼盤(雞腿肉、雞翅膀肉)
Two assorted Chicken thigh Chicken breast
(Chicken thigh Chicken breast)
刺身二種盛り(もも身、はね身)
- ・櫻島熔岩燒烤 4種鹽
Grilled by Sakurajima lava Salty four dishes 櫻島溶岩燒 塩味4種類
- ・櫻島熔岩燒烤 3種醬料
Grilled by Sakurajima lava Sauce three dishes 櫻島溶岩燒 タレ味3種類
- ・小菜 small bowl (snack) 小鉢
- ・OIDON炸雞塊 Special deep fried chicken おいどんの唐揚げ
- ・米飯類 Rice 〆の飯物

櫻島宴席套餐 Sakurajima course 11道菜 (11 dishes) 櫻島コース(11品) ¥3,000 (¥3,300)

- ・毛豆 Green soybeans 枝豆
- ・是日推介小菜 Today's dish 本日の一品
- ・兩種類大拼盤(雞腿肉、雞翅膀肉) Two assorted Chicken thigh Chicken breast 刺身二種盛り(もも身、はね身)
- ・櫻島熔岩燒烤 4種鹽 Grilled by Sakurajima lava Salty four dishes 櫻島溶岩燒 塩味4種類
- ・櫻島熔岩燒烤 3種醬料 Grilled by Sakurajima lava Sauce three dishes 櫻島溶岩燒 タレ味3種類
- ・西紅柿切片 Cold tomato slice 冷製トマトスライス
- ・小菜 small bowl (snack) 小鉢
- ・黑豬五花肉 Black pork belly 黒豚バラ焼き
- ・是日推介 Today's recommended 本日のおすすめ
- ・OIDON炸雞塊 Special deep fried chicken おいどんの唐揚げ
- ・米飯類 Rice 〆の飯物