



出逢ったすべての人からありがとう と言ってもらえるお店を目指して。

安心安全な商品を提供します。 笑顔で元気よくお迎えします。 ピカピカのお店でお迎えします。 お客様の最高のひと時の為に全力を尽くします。

※近隣駐車場をご利用の方は駐車券をご提示ください。

当店の人気メニュー!





1、み(鶏もも肉) 198(1本)



2、はさみ(ねぎみ) 198 (1本)



11、つくね 198(1本)



8、こころ 198 (1本)



36、特選牛ハラミ おろしポン酢 280 (1本)



5、ネック・せせり肉 198 (1本)



お通し

お通し(covercharge)は250円いただいております。 (お子様は無料)

※お通しのキャベツのおかわりは無料です。

重吉のこだわりやきとり

其の1

国産新鮮ブロイラー使用!!







宮崎県の小林養鶏場で育てられた安心安全な若鶏を、産地より 直送していただいております。

其の2

仕込み!

当店のやきとりは衛生管理の行き届いたセントラルキッチンで仕込んでいます。新鮮な食材を毎日丁寧に手刺ししています。食材に合わせて刺し方も工夫しています。安心安全な食材を提供することをモットーに熟練の仕込みスタッフが一本一本丁寧に仕込む最高品質のやきとりなのです。







其の3

強火で旨みを閉じ込める焼き

焼き方ひとつで味が変わります。

食材ひとつひとつのうまみを引き出すため、強火であったり、弱火であったりと火力を使い分けています。遠赤外線で焼き上げたやきとりは余計な脂を落とし、うまみを閉じ込めてとってもジューシー。また。お客様に熱々のやきとりを食べていただきたくお客様のペースに合わせて焼き上げています。

其の4

自家製秘伝のたれとこだわりの岩塩



こだわりの岩塩



丸鶏と醤油とみりんと酒、そしてザラメ。 たったこれだけの食材でじっくり時間をかけて出来上がった当店のたれはさらっとして すっきりとした、たれに仕上げっています。 20年間継ぎ足しで使用している秘伝のたれは当店でしか味わうことができません。 また、素材のうまみを引き出すため、 やきとりによく合う「岩塩」を使用しています。

秘伝のたれ

※2本よりご注文承ります





1、み(鶏もも肉) 198 (1本)



2、はさみ(ねぎみ) 198 (1本) 3、三角(ぼんじり) 198 (1本)





4、スパイシーガーッリック 198 (本)



5、ネック(せせり) 198 (1本)



6、かわ 塩 198(1本) 7、かわ たれ 198 (1本)





8、こころ(心臓) 198 (1本) 9、きも(レバー) 198 (1本)



10、ずり(砂肝) 198 (1本)



11、つくね 198 (1本)



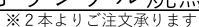
13、やげんなんこつ 198 (1本)



14、こころのこり(ハツモト) 198 (1本))

オリジナル焼鳥 ※2本よりご注文承ります









11、つくね 198 (1本)

15、しそ巻き 198 (本)







16、つくねチーズ 198 (1本) 17、ゆず胡椒焼き 198 (1本)

18、ねぎバンバン 198 (1本)



19、チキンチーズ 198 (1本)



ぷりぷり手羽発

20、,手羽先 198 (1本)



40、すずめ 380(1羽)

pixta.jp - 33132306

※値段は税抜きとなっております



野菜串

※2本よりご注文承ります



22、淡路島産たまねぎ 187 (1本)



23、エリンギ 187 (1本)



24、いかだ 187 (1本)



25、プチトマチーズ 187 (1本)



26、ししとう 187 (1本)



27、しいたけ 187 (1本)



28、ナスチーズ 187 (1本)



29, 焼きナス 187 (1本)



当店は日本の農家さんを応援しています! 地産地消・安心安全な野菜を提供しています!

※値段は税抜きとなっております,

新鮮野菜サラダ





30、シーザーサラダ 682



31、オリジナルサラダ 616



32、ももたろうトマト 418



33、ポテトサラダ 418



34、豆腐サラダ 660



35、キャベツ お通しキャベツのおかわりは 自由です!

焼肉派 当店人気!! 2本よりご注文承ります





36、特選牛ハラミ おろしポン酢 280(1本)

37、特選牛ハラミ にんにく醤油 280(1本)



38 牛タン 280 (1本)



40、バームクーヘン豚バラ 280 (1本)



42、シャウエッセン 187 (1本)





39、牛ミノ 280 (1本)



41、ギアラ(牛ホルモン) 280 (1本)



43、ひね鶏炙り焼き 605 (1皿)





45、中津風唐揚げ 638





46、甘辛手羽先唐揚げ (2本) 418

47、ももなんこつ唐揚げ 440

48、大分名物とり天 638



49、懐かしいハムカツ 495



50、フライドポテト 440



砂肝の銀皮 51,ずりチップ 418



52、宮崎名物チキン南蛮 638



当店の揚げ油は新鮮な サラダ油を使用しています。

一品もの





伊吹山、藤の根工房の豆姫! 大豆まるごと栄養豆腐です! 伊吹山麓の清水と滋賀産大豆 をまるごと使用した栄養満点無 添加のお豆腐です!!

54、100%滋賀産大豆使用 滋賀の地豆腐豆姫冷奴 429







55、豆姫厚揚げ 473

56、馬肉のさいぼし748

63、キムチ 330



57、馬力 (にんにくのしそ漬け) 308



58、揚げ出し地豆腐 528



59、いぶりがっこクリーム チーズ 418



60、焼じゃがいも 308



61、生レバー風皿 528



6 2、枝豆 385

ご飯もの



長浜市伝統の味、鍋庄商店 さんの濃口醤油を使い、甘みとコク 香り豊かに焼き上げました。相性抜群!



64、焼きおにぎり 1個 242

国南运引起电南岸/公园群



65、重吉丼 <やきとり丼 > 638



66、締めの定番 おこげスープ 440



67、のり茶漬け 480



70、五島うどん 528



68、とり玉丼 (親子丼) 638



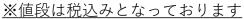
69、白ごはん 220

当店は滋賀県産コシヒカリを使用しています。 滋賀県の農家さんを応援しています!



別府さんちのコシヒカリ(長浜別府農業産) 滋賀県環境拘り農産物の登録を受けた お米です! 通常の農薬の半分以下で育てた

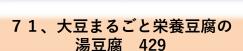
通常の農薬の半分以下で育てた 安全こだわり米です!!



スープ類

伊吹山 藤の根工房地豆腐を是非どうぞ!





この概念にどうぎ!



幻のうどん 日本三大うどんの一つ! 女将の故郷長崎県五島の名物、椿油を練りこん だ細麺は腰が有り、アゴ出汁との相性が抜群で す。

遣唐使の時代に中国から製法が伝わり、五島列島は、うどんの発祥の地と言われています。 70. 五島うどん 528



73、自家製つくねスープ 429



7 2 、鳥ガラで仕上げたシンプルな 鳥スープ 198

デザート



74.バニラアイス 308



75、抹茶アイス 308

とりあえずこれからりセット



こちらのセットは大変お得な価格設定となっております



おまかせ 7 2 季

77、おまかせ 12本セット 1848 6種類 12本

78、おまかせ 8本セット 1232 4種類 8本

525

79、おまかせ 5本セット 858 5種類 5本



76、ほろよいセット 1518

生ビール、串6本、突き出し、小鉢、きゃべつ

早く焼けた串からお出しいたします。