

MENU



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。

※値段は税込みとなっております

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、たれに仕上げられています。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

焼鳥

※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))

※値段は税込みとなっております

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)

塩ダレが効いてます！



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)



滋賀の地鶏近江黒鶏の
ぷりぷり手羽先

20、手羽先 198 (1本)



チャレンジ!!

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



トロリー温泉卵



30、シーザーサラダ 682

フライドオニオンの トッピング



31、オリジナルサラダ 616



32、ももたろうトマト 418



男爵100%!

33、ポテトサラダ 418

伊吹山 藤の根工房



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!

※値段は税込みとなっております

当店人気!!

焼肉派

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)

近江特産



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)



焼肉店の一人前と
同じボリューム!!

お値打ちです!!



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)

※値段は税込みとなっております

揚げ物

※値段は税抜きとなっております

大分県名物



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



栄養満点地豆腐

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

栄養満点地豆腐



人気!!
自揚げ!!



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

秋田特産品



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



62、枝豆 385

※値段は税込みとなっております

ご飯もの



米、水、醤油
全て長浜の恵



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

日南どいもも肉炭火烧丼



65、重吉丼 <やきとり丼
>
638

66、締め定番
おこげスープ 440

67、のり茶漬け 480

日本三大うどんの一つ



日南どいもも肉親子丼



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
安全こだわり米です！！



※値段は税込みとなっております

スープ類

伊吹山 藤の根工房地豆腐を是非どうぞ！



71、大豆まるごと栄養豆腐の湯豆腐 429

この機会にどうぞ！



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



72、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

※値段は税抜きとなっております

とりあえずこれから！！ 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 12本

77、おまかせ
12本セット 1848
6種類 12本

8本

78、おまかせ
8本セット 1232
4種類 8本

5本

79、おまかせ
5本セット 858
5種類 5本

ドリンク選べます！



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。

※値段は税込みとなっております