

やじろべえ自慢の刺身

◎刺身盛り合わせ

- 小 1~2人前 ¥1,080
- 中 2~3人前 ¥2,150



- ◎ヒラス ¥990
- ◎ヒラメ ¥1,100
- ◎天然鯛 ¥1,050
- ◎シマアジ ¥970
- ◎サザエ ¥500
- ◎タコ ¥660
- ◎サーモン刺 ¥940
- ◎マグロ刺 ¥1,340
- ◎マグロユッケ ¥940

- ◎牛肉ユッケ ¥1,100
- ◎上馬刺し ¥1,300
- ◎特上馬刺し ¥1,850
- ◎地鶏タタキ ¥750

- ◎枝豆 ¥420
- ◎もろきゅう ¥440
- ◎トマトスライス ¥420
- ◎蟹味噌甲羅焼 ¥800
- ◎絶品牛酢モツ ¥580
- ◎チャンジャ ¥470
- ◎アボカドユッケ ¥610
- ◎アボカド塩昆布 ¥530
- ◎サザエのツボ焼 (一個) ¥390~

- ◎エビマヨ ¥830
- ◎ゲソの天ぷら ¥720
- ◎生タコの唐揚げ ¥940
- ◎エビフライ ¥940
- ◎ブリカマの塩焼き ¥500~



やじろべえのもつ鍋3種をご堪能ください

白鍋

白味噌ベース

九州味噌と地元筑豊の白味噌三種類を絶妙にブレンドしニンニクのクセを思う存分に活かした濃厚でクリーミーな味わいに仕上げております



もつ鍋 (各種)

1人前 ¥1,520

追加具材

- ◎追加 1人前 ¥1,520
- ◎牛もつ 1人前 ¥660
- ◎野菜盛合せ ¥500

鍋のシメ

- ◎チャンポン ¥310
- ◎雑炊 ¥420

赤鍋

辛味噌ベース



ただ辛いだけではなく中華の調味料と韓国の味噌、辛味噌をベースにし、奥深い味わいのオリジナルの一品となっております

黒鍋

醤油ベース



九州醤油を使用しコクト深みのあるスープに仕上げておりますにんにく不使用のため必要な方はスタッフまでお声掛けください

税込価格となっております



- 焼き鳥10本盛り合わせ ￥1,410
- 焼き鳥20本盛り合わせ ￥2,820
- 焼き鳥30本盛り合わせ ￥4,230

- こぼれポテトフライ ￥470
- 若鳥の唐揚げ ￥550
- チーズカリカリ ￥390
- 揚げ出し豆腐 ￥440
- 揚げ出しモチ ￥440
- ナスの田楽 ￥550
- 茶碗蒸し ￥400
- バターコーン ￥390
- だし巻き卵 (限定5個) ￥720
- 山芋鉄板 ￥660
- 豚の角煮 ￥600
- サイコロステーキ ￥2,200
- 牛ホルモンのピリ辛炒め ￥940



- シーフードカルパッチョ ￥940
 - 温玉のせシーザーサラダ ￥860
 - マルゲリータ ￥880
 - 渡りガニのトマトパスタ ￥1,320
 - 3種のエビアヒージョ ￥990
 - 丸ごとカマンベールのアヒージョ ￥990
- *アヒージョはバケット付き



- | | |
|-------------|---------------|
| ●ししとう ￥150 | ●ウズラ ￥130 |
| ●しいたけ ￥150 | ●ささみ梅 ￥170 |
| ●ギンナン ￥130 | ●豚しそ巻 ￥180 |
| ●ウズラ ￥130 | ●ボンジリ ￥180 |
| ●豚バラ ￥180 | ●豚 足 ￥180 |
| ●砂ずり ￥160 | ●鶏皮にんにく ￥210 |
| ●鳥身 ￥160 | ●えのきベーコン ￥170 |
| ●つくね ￥180 | ●チーズベーコン ￥180 |
| ●鶏皮 ￥130 | ●トマトベーコン ￥170 |
| ●せせり ￥160 | ●ソーセージ ￥190 |
| ●ヤゲン軟骨 ￥170 | ●ピリ辛 ￥190 |
| ●ししゃも ￥170 | |
| ●白 肝 ￥200 | |

ソーセージ

税込価格となっております

- ご飯もの
- ・海鮮丼 ￥1,320
- ・鯛ゴマ茶漬 ￥940
- ・タコわさ茶漬 ￥550
- ・雑炊 各 ￥550
- ・梅・鳥・鮭 ￥200
- ・焼おにぎり ￥200
- ・おにぎり 一個
- ・おかか・明太子 ￥150
- ・梅・鮭・具なし
- ・ご飯
- ・普通 ￥220
- ・大盛り ￥280
- ・みそ汁 ￥200



ソフトクリーム

- バニラ 各 ￥380
- チョコバニラ
- ラムネ
- 抹茶



限定4個

ハニートースト ￥1,650

お時間かかりますのでご注文はお早めに

- チョコパフェ ￥720
- コーヒーゼリーパフェ ￥720

