

EAT in MENU

人気No.1
定番



馬ロツケ BAROQUETTE

熊本育ちの馬肉と、国内産ジャガイモを使用。

愛情込めた手づくりの『馬ロツケ』は、外はサクサク、中はホクホクです。

Made with flesh potatoes and horse meat. Horse meat is highly nutritious and low in calories.

1個 ¥180 (税込)

ONE (tax included)



馬ロツケ とまと BAROQUETTE TOMATO

甘辛く味付けした馬肉のミンチ餡と、

阿蘇のトマトをパウダーにしたベジッコを練り込んだジャガイモが食欲を増す逸品です。

Made with flesh potatoes and TOMATO and horse meat. Horse meat is highly nutritious and low in calories.

1個 ¥200 (税込)

ONE (tax included)



畑のメンチカツ HATAKE NO MENCHIKATSU

阿蘇の名店「木村とうふ店」のおから。

国内産とり肉、阿蘇産キャベツを使用した、ヘルシーなメンチカツです。

Made with Kimura brand tofu a well-known tofu maker in Aso - and domestic chicken and cabbage.

1個 ¥180 (税込)

ONE (tax included)



ささみの梅つつみ SASAMI NO UME TSUTSUMI

国内産の厳選したささみを使用。

サクサクとした衣と梅肉の香りと酸味は、相性抜群です!

Chicken Tenderloin with pickled plum ume paste. Enjoy its crispiness and flavor.

1個 ¥150 (税込)

ONE (tax included)



栗とかぼちやのコロツケ KURI TO KABOCHA NO CROQUETTE

糖度の高い栗かぼちやと、厳選した栗をたっぷり使いました。

お菓子感覚でお楽しみいただけます。

Made with sweet pumpkin and chestnuts. One might think it is for dessert!

1個 ¥180 (税込)

ONE (tax included)

激辛



悶絶馬ロツソ MONZETSU BAROQUETTE

熊本育ちの馬肉と、国内産ジャガイモを使用。

手づくりの味は、外はサクサク、中はホクホク。『馬ロツケ』の激辛味!

Extremely hot version of our horse meat croquette.

1個 ¥180 (税込)

ONE (tax included)



あか牛串焼き KUSHIYAKI

肥後の「あか牛」肉の串焼き。あか牛の赤身肉の美味しさがシンプルに味わえます。

じっくり焼き上げますので、約7~8分ほどお時間をいただきます。

Beef skewer domestic "Kumamoto Red Wagyu" beef

1本 ¥500 (税込)

ONE (tax included)



手づくりからあげ KARAAGE

外はパリパリ、中はジューシー!ニンニク風味が食欲をそそります。

二度揚げしてご提供しますので、少しお時間をいただきます。

1袋3~4個(約100g) グラム数でお値段が変わります。

100g ¥210 (税込)

(tax included)



手づくりギョーザ GYOZA

安心・安全な熊本県産の豚肉、阿蘇産のキャベツ、益城産のニラを使用。

お肉屋さんがつくった『手づくりギョーザ』です。(にんにく不使用)

お持ち帰りに『冷凍ギョーザ(20個入り)550円』『たかなギョーザ(20個入り)600円』もございます。

1P(10個入り) ¥380 (税込)

ONE PACK (tax included)

ご注文を受けてから調理しますので、少々お時間をいただきます。

Your food is made fresh after we receive your order. Thank you for your understanding and your patience.