

財部農園で

手作り

#

もち米から育った「福餅」使用

ヤマトに
注意

冬の風物詩

鍋焼きうどん

福餅たべて福がくる!!

冬は
こしこす

熱々の鉄鍋で頂く



※イメージでございます

限定
冬季

1杯1杯、心を込めてお作りします!!

鍋焼きうどん 1,100円

手作りの焼き餅にえび天、たっぷり具材。
優しいお出汁とたまごかうどんを包む。
心、身体、温まる冬の名物をご賞味下さい。

数量
限定



市場直送 (毎週木曜・数量限定)

たい かんぱち

鯛と間八のかま焼き定食

脂のりと旨みのつまった鯛と間八のかまを皮目はパリッと香ばしく、身はふっくらとジューシーに炙りました。火加減を見極め、炎結び。ほどよい塩加減も職人技です。

定食

1400円

単品おかずのみ

1100円

特製
自家製麺

あか
紅ちゃんぽん

しろ
白ちゃんぽん

しろ、あか
白、紅、選べる
山有特製ちゃんぽん

麺1.5倍は +150円
麺半分は -100円

小鉢、漬物 付
※イメージです

定番 しろ 自社農園野菜&特製太麺100グラム
白ちゃんぽん 1.100円

パイタン
鶏がらスープに白湯と海鮮エキス
具材の旨味が溶け込んだ自慢の一杯

旨辛 あか 自社農園野菜&特製太麺100グラム
紅ちゃんぽん 1.200円

特製辛味噌で旨さ覚醒!!
食べるほどに旨くて辛い、麺天国!

一日の
トリゴネリン摂取量目安
生の桜島大根で
約170g
乾燥品(粉末含)で
約10g



小鉢、漬物 付
※桜島大根粉末10g使用
※イメージです

たからべ山有産 桜島大根使用
桜島大根冷麺
自社農園「桜島大根粉末使用」
昨今話題の健康成分トリゴネリン。
鹿児島大学の研究で血管を強くしなやかに
伸び縮みさせる効果が発見されています。
大根葉の緑鮮やかなオリジナル麺。
つるつるとヘルシー、健康を召し上がれ。

750円
天ぷら付 1.250円

数量
限定



新鮮旬味
天ぷら刺身定食

小鉢、サラダ、ごはん、味噌汁 付

※イメージです

シンプルに旬を味わう海の恵み

天ぷらにはプリッと揚がった海老を2本とたからべ農園の季節のお野菜。お刺身は、旬ものを4種盛りに。山有自慢の和定食をお召し上がり下さい。

1.900円

単品 1.600円

数量
限定



小鉢、サラダ、味噌汁 付

※イメージです

財部
野菜



小鉢、サラダ、味噌汁 付

※イメージです

旬の地魚四種盛り

刺身定食 1.300円

単品 1.000円

市場直送の地魚を丁寧に刺身に引いて山水盛りに。旬鮮な海の幸をどうぞ！甘口醤油もご用意しています。スタッフにお声掛けくださいませ。

黄金色の花咲く衣

天ぷら定食 1.200円

海老天1本 野菜天6種 単品 900円

たからべ農園が自社肥料で育てた健康野菜と活きのよい海老をからりと天ぷらに。音まで美味しい薄衣で五感で楽しむ一膳です。

定食
NO.1
人気



小鉢、サラダ、ごはん、味噌汁 付

※イメージです
※写真はロースとんかつです

幸せは衣の中に
やごろう豚^{どん}とんかつ定食

大隅町 ^{おおなりちくきん}大成畜産のブランド豚「やごろう豚^{どん}」

豊かな環境で伸び伸びと育まれた豚肉には
特有の旨みとふくよかな脂の甘みがあります。

1.200円
単品 900円

ロース又はモモから部位をお選び頂けます。(ヒレの場合もあります)

人気
No.1
人気



小鉢、サラダ、味噌汁 付

※イメージです

創業からの人気メニューです。
やさい卵の四重奏^{カルテット}。素材のシンフォニーで
やごろう豚のロースかつ、出汁、山有米、
健康に育った鶏の新鮮な卵の名前です。
自社農園「やさい卵使用」
たからべ農園の野菜や米ぬかを食べて

黄金どんぶり
やごろう豚^{どん}ロースかつ丼

1.200円

ごはんの量が選べます。
(小150g 普250g 大350g)

もっと
美味しく
リニューアル



【森林のエキス】
国産広葉樹の樹皮から
作った天然由来の成分
飼料に配合することで
腸内環境を整え健康な
くせのない鶏を育てます

鹿見島 新銘柄鶏
森林どりからあげ定食

小鉢、サラダ、ごはん、味噌汁 付

※イメージです

【森林のエキス】で育った健康で美味しい鶏

1.200円

定食屋の顔といえばやっぱり、からあげです。

単品 900円

ごはんが進むをテーマに、鶏を厳選、漬けダレを吟味。

‘もっと美味しく’をモットーに、店内仕込み、揚げ立てアツアツで。

素材
厳選



小鉢、サラダ、味噌汁 付

※イメージです

長島
鰯王
ぶりおう



小鉢、サラダ、味噌汁 付

※イメージです
実際は6切のご提供です

和の食卓に、焼き魚あり

塩さば定食 1.200円

単品 900円

塩加減、脂乗りなどしっかりと吟味。
これだ、と納得した塩さばを皮目はパリッ、
身はしっとり焼き上げます。
定番の焼き魚、やっぱり米が進みます。

長島町ブランド 鰯王ぶりおう

鰯王ブリカツ定食 1.200円

単品 900円

日本一の養殖量を誇る長島町の
養殖鰯 鰯王をフライで召し上がれ。
ふわふわで旨さあふれるフライには
自家製タルタルソースがベストマッチです。

春のひとさら 限定メニュー

山の恵み、春の香り。自然薯の極みを一品に



麺類やご飯に
トッピング
そのまま醤油で
シンプルに

数量
限定



じねんじよ

自然薯とろろ 250円 (財部町産)

厚めに輪切りにした
自然薯をカリカリに
揚げました
天つゆにくぐらせて
サクッと熱々を

数量
限定



じねんじよ

自然薯天ぷら 500円 (財部町産)

お子様
専用
メニュー

お子様プレート



お子様メニューは小学生以下のお客様に限らせて頂きます。
おもちゃはお子様メニューについています。

お子様ラーメンセット 650円
お子様ラーメン大セット 900円
お子様うどんセット 650円
お子様うどん大セット 900円

小さめのおにぎり、唐揚げ、玉子焼きがつきます。
※大セットは麺が大盛りになります。

いっぱい食べて元気に遊ぼう
お子様プレート 750円
自社たからべ農園の安心ヒレか
おむすびに、からあげ、エビフライ、
玉子焼き。選べるおもちゃは、
帰りに選んでね!!

お子様ラーメン 350円
お子様ラーメン大 600円
お子様うどん 350円
お子様うどん大 600円

お子様ドリンク 各110円
オレンジ/アップル/カルピス

美酒
乾杯

単品メニュー

厳選
素材

農園の生卵 120円
温泉卵 150円
ミグリーンサラダ 200円
ごはん(小150円/普200円/大250円)
塩おにぎり(1個) 150円
お味噌汁 150円
刺身4種盛 1,000円
森林どり 唐揚げ5個 900円
弥五郎豚 とんかつ(ロース/モモ) 900円
弥五郎豚 カツ煮 900円
塩さば 900円
天ぷら(海老天 1本 野菜天 6種) 900円
鰯王 ブリカツ 900円

お飲み物メニュー

アサヒ
乾杯は 生ビール 中 420ml 650円
うまい 小 280ml 420円

中瓶ビール 650円
(サッポロ黒ラベル/キリン1番搾り)

ノンアルコールビール 420円

焼酎 山有オリジナル
グラス 400円 / 1合 700円
4合ボトル 2500円

ブラックニッカ ハイボール 420円

焼酎ハイボール 420円

レモンサワー 480円

グレープフルーツサワー 480円

自家製 梅酒 480円
(ロック/ソーダ割り)

オレンジジュース/コーラ

アップルジュース/ジンジャーエール

三ツ矢サイダー/ウーロン茶 各300円

甘味
かんみ

今月のブリュレ 450円

たからべ農園の卵と季節の素材で作る濃厚でなめらかに表面をパリッとキャラメルゼ。

店内POPをご覧ください



今月のケーキ 450円

丁寧につくりした季節のケーキ
食後の余韻のスイーツタイム

店内POPをご覧ください



自家製

黒胡麻アイス 250円

山有の定番、人気アイスクリーム。
贅沢に黒ごまを使い濃厚に仕上げました。モナカと一緒に
お召し上がり下さい。

その他のアイスクリーム 各250円

熊本 ジャージーミルクアイス

福岡 あまおう苺アイス

ベルギー チョコレートアイス

長野 シャインマスカットアイス

コーヒー、紅茶(ホット/アイス)

アイスカフェオレ 各300円

店内仕込み

11時～14時/17時～20時

【山有の単品TAKEOUT】

森林どり からあげ 900円

※5個入り 約200g ｷﾞャﾊﾞｯﾄﾞ付ｷ

人気NO.1

弥五郎豚 とんかつ(ロース/モモ) 900円

※約150g ｷﾞャﾊﾞｯﾄﾞ付ｷ

厳選 塩さば 900円

※ｷﾞャﾊﾞｯﾄﾞ付ｷ

天ぷら 単品 900円

※海老天×1本、野菜天×6種 変動あります

弥五郎豚 ロースかつ丼 1.100円

山有のごはん(200g) 150円

塩おにぎり(1個) 150円

お味噌汁 150円 ※当日中にお召し上がり下さい

テイクアウト
専用
メニュー