

4月限定メニュー  
花の膳～桜花のセレナーデ～

4月1日(水)～



数量限定

ばらちらし寿司  
天ぷら4種・小鉢  
お吸い物・梅ジュース  
いちご大福

2,000円

数量  
限定

# 木曜限定メニュー



市場直送 (数量限定)

## 鯛<sup>たい</sup>と間八<sup>かんぱち</sup>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

単品おかずのみ

1,400円 1,100円

特製  
自家製  
製麺



あか  
紅ちゃんぽん

しろ  
白ちゃんぽん

しろ  
白、あか  
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

しろ 自社農園野菜&特製太麺100グラム  
定番 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

あか 自社農園野菜&特製太麺100グラム  
旨辛 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  
トリゴニン摂取量目安  
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

自社農園「桜島大根粉末使用」  
昨今話題の健康成分トリゴニン。  
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。  
つるつとヘルシー、健康を召し上がれ。

たからべ山有産 桜島大根使用  
桜島大根冷麺

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。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



幸せは衣の中に  
やごろう豚<sup>どん</sup>とんかつ定食

小鉢、サラダ、ごはん、味噌汁 付

※イメージです  
※写真はローズとんかつです

大隅町 <sup>おおなりちくさん</sup>大成畜産のブランド豚「やごろう豚<sup>どん</sup>」

1.200円  
単品 900円

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。

ローズ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

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  
健康に育った鶏の新鮮な卵の名前です。  
やごろう豚のローズかつ、出汁、山有米、  
やさしい卵の四重奏<sup>カルテット</sup>。素材のシンフォニーで  
創業からの人気メニューです。

黄金どんぶり  
やごろう豚<sup>どん</sup>ローズかつ丼

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で  
くせのない鶏を育てます

鹿児島新銘柄鶏  
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

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  
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

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。<sup>じねんじょ</sup>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



じねんじょ

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



じねんじょ

自然薯天ぷら 500円 (財部町産)

厳選  
素材

## 単品メニュー



農園の生卵 120円

温泉卵 150円

ミニグリーンサラダ 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

森林どり 唐揚げ5個 900円

やごろう豚 とんかつ(ロース/モモ) 900円

やごろう豚かつ煮 900円

塩さば 900円

天ぷら(海老天 1本 野菜天 6種) 900円

鰯王ぶりカツ 900円

刺身4種盛 1,000円

美酒  
乾杯

## お飲み物



アサヒ 生ビール 中 650円

小 420円

瓶ビール 中 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

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(ロック/ソーダ割り) 480円

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

本格芋焼酎 グラス 400円

山有 1合 700円

4合瓶 2,500円

# お子様専用メニュー

KIDS MENU



お子様プレート

## お子様プレート 750円

たからべ山有のヒノヒカリのおにぎり、からあげ、エビフライ、玉子焼き。  
おもちゃのおまけ付き

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	350円	お子様ラーメンセット	650円
お子様ラーメン大	600円	お子様ラーメン大セット	900円
お子様うどん	350円	お子様うどんセット	650円
お子様うどん大	600円	お子様うどん大セット	900円

セットは、おにぎり1個、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。

お子様ドリンク 各110円 オレンジ/アップル/カルピス

**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



今月のスイーツ 450円

丁寧に手づくりした季節のスイーツ  
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】**

人気NO.1

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



やごろう豚 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

やごろう豚 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