

鶏のおいしさを余すところなく。



名物 1
MEIBUTU

あや鶏といえば半身の唐揚げです。創業から皆様から愛され続ける鶏の美味しさを丸ごと堪能できる人気の逸品。



あや鶏名物

ひな鶏の半身唐揚げ

980円

鶏の唐揚げはモモ肉を使うのが一般的ですがあや鶏の唐揚げは半身丸ごと揚げているので美味しいところを余すことなく楽しめる贅沢な逸品となっております。モモ肉のみならず、手羽先、手羽元、ムネ肉、ハラミ、ササミなど、実に様々な部位が味わえます。各部位によって食感も味わい深さも違うので皆さんで食べ比べてみるのも面白いでしょう。ぜひご賞味ください。



※表示価格は全て税別表記です

当店自慢

種鶏もも炭火焼

あや鶏に来たらこれは外せません

大分柚子胡椒



おすすめ

名物 2
MEIBUTU

直火で炙った香ばしい逸品。柚子胡椒との相性は最高です。お酒の進む事間違いないの炭焼きを是非お一つ



あや鶏名物

種鶏もも炭火焼

1380円

鶏肉の旨味を生成するには、ある程度の長い期間飼育する必要があります。通常は、大きく育てば旨味など関係なく出荷されますが、種鶏は一番健康な時の卵を産む鶏のため、長い期間飼育されます。だから、種鶏は旨味が増す。それを裏付ける結果として、旨味成分であるが多く含まれています。弾力のある肉質をお楽しみください。



※表示価格は全て税別表記です

あや鶏の楽しみ方

01 極み鶏

大摩桜のタタキ

1280円



鹿児島で出会った
見たことがないほど大きく
旨味・厚み・弾力をもった鶏
これを再現したいと、
開発に5年の年月をかけ
開屋が一次産業にゼロから
チャレンジ。本当に美味しい
鶏肉を追い求めた結果、
地鶏を凌駕する肉味・食感を
持つオリジナルブランドの鶏
「大摩桜」が誕生しました。

02

種鶏の炭火焼

1380円

炭の香ばしい香り
弾力のある肉質と凝縮した旨味
ツンと後を引く柚子胡椒の
アクセントがたまらぬ逸品
お酒が進む外せない料理です。



03

半身の唐揚げ

ひな鶏の半身唐揚げ

980円

言わずと知れたあや鶏の名物！
食べないと帰れませんよ！

04

焼き鳥

焼き鳥
串盛り合わせ 130円
680円

05

鶏のつまみ

鶏わさび 480円
コリコリ鶏皮ボン酢 480円
鶏屋の肴三種盛り 680円

06

又の飯

たまごかけご飯 380円
肉巻きおにぎり 480円
鶏出汁鶏飯 480円



*表示価格は全て税別表記です

あや鶏 おすすめの
極上の親子丼

極み鶏 大摩桜
生親子丼
680円
極められた旨さ
食事の締めくくり。

昔ながらの
ソース焼きそば
480円
豪快に焼いた庶民の味。

肉巻きおにぎり
480円
子どもから大人まで
やみつきになる旨さ！

鶏出汁鶏飯
480円
鹿児島郷土料理。
地鶏出汁が旨い！

たまごかけご飯
380円
卵と醤油のハーモニー！
これぞ日本の心。

ほかほかごはん
今日のXくくり。

食後はあまーい
アイスで。

あや鶏アイス 380円

さっぱり爽やか
シャーベット

日向夏シャーベット 380円

濃厚であまーい
味わい

エッグタルト 480円

濃厚な味わいが
たまらぬ

チーズブリュレ 520円

甘 KANMI

至福のスイーツで過ごす
ぜいたくで甘い時間。

*表示価格は全て税別表記です

薩摩極み鶏

大摩桜

地鶏と超えた
究極の鶏
薩摩極み鶏



おすすめ

大摩桜のモモ・ムネたたき
極上の味わいと、濃厚な旨味がたまりません！
1,280円



こんなに美味しくされて喜んでくれるお客様の顔が浮かんで幸せコケー！



鹿兒島の地で出会った見たことがないほど大きく、旨味・厚み・弾力をもった鶏。これを再現したいと、開発に5年の年月をかけ、開業が一次産業にゼロからチャレンジ。本当に美味しい鶏肉を追い求めた結果、地鶏を凌駕する肉味・食感を持つオリジナルブランドの鶏『大摩桜』が誕生しました。

薩摩極み鶏
大摩桜

鶏

のお造り

造
TSUKURI



当店自慢

※2人前の写真になります

鶏の造り盛り合わせ 一人前
大摩桜はもちろん砂ザリ・レバーと贅沢三味！
ご注文は2人前から承ります..... 1,380円

- 大摩桜モモ
- 大摩桜ムネ
- 大摩桜ささみ
- 大摩桜ムネ
- 大摩桜モモ

※ササミは希少部位のため提供できない場合がございます

おすすめ
赤鶏のレバ刺し
低温調理
ごま塩とレバーのハーモニー♪外せません！
880円

極み鶏
大摩桜のユッケ
卵黄とユッケダレを絡めて病みつきな味わい
780円

鹿兒島県産
種鶏の砂肝刺し
低温調理
砂ザリの食感がたまらない。お酒のお供に
880円

※表示価格は全て税別表記です

やっぱり外せない

鶏串・豚串、超定番から創作ものまで



身がひきしまった
良質な脂と旨味。

◎ あや鶏の串盛り合わせ
..... 680 円

あや鶏の“串”。

全部食べちゃいたくなる11種類。



九州
厳選
鶏串



◎ 鶏もも 130 円
焼き鳥の王道！ジューシーな旨味と食感を楽しめませう。



◎ 鶏むね 130 円
柔らかく舌触りとあつさりした優しい味わい。



◎ 鶏かわ 130 円
噛めば噛むほど美味しさ溢れる定番串。



◎ ねぎま 130 円
定番の串を特製タレで召し上がれよ。



◎ 鶏ももキムチ 160 円
鶏の旨味とキムチの辛さの二重奏！



◎ 鶏もも葱ボン 160 円
たっぷりネギと鶏ももをあつさりボン酢でどうぞ！



◎ 鶏つくね 150 円
ふっくらジューシーな食べ応えは期待を裏切りません。



◎ チーズつくね 180 円
つくねとチーズが絡まってこれがまたうまい！



九州
厳選
豚串



◎ 豚バラ 150 円
脂身が乗った豚のカリビ肉。弾力ある食感ほ食べ応えあり。



◎ 豚バラキムチ 180 円
キムチと豚バラの黄金コンビ！お酒がぐいぐい進みます！



◎ 豚バラ葱ボン 180 円
たっぷりネギと豚バラをあつさりボン酢でどうぞ！



◎ とんべい焼き 200 円
みんな大好きとんべい焼きを串にしちゃいました！



※表示価格は全て税別表記です

※表示価格は全て税別表記です

九州各県
特撰野菜

九州から見つけてきた、旬の日替わりとれたて野菜を召し上がれ。

お酒の最初のお供にお野菜を
箸休めにもぴったりのチョイス

菜 SALADA

新鮮野菜

あつさり菜の肴



やみつききゅうり 380円

食べれば分かるやみつきになる味。



辛味噌キュウリ 380円

みずみずしいキュウリを辛味噌ダレで。



塩ダレor辛味噌キャベツ 380円

パリパリキャベツを定番塩だれと旨辛味噌で!

鶏屋の冷ややっこ 480円

当店の冷ややっこは一味違う。是非お一つ!



枝豆 380円

ビールのお供にはやっぱりこれ!

葱塩オニオン 380円

酒のつまみにぴったりの一品。

トマトキムチ 480円

酸味と辛味の相性が抜群です。



塩昆布トマトスライス 480円

甘酸っぱいトマトに塩昆布がおいしいアクセント!



トマトとチーズのシーザーサラダ

580円 ハーフサイズ 420円



彩り野菜とほろほろ蒸し鶏の和風サラダ

580円 ハーフサイズ 420円



鶏そぼろと豆腐のゴマドレサラダ

580円 ハーフサイズ 420円

鶏屋の肴三種盛り 680円

肴とは、酒飲む時に添える食べ物で、鶏と一緒を楽しむ鶏肴を特撰(公認)の「三種盛り」をご用意。鶏の旨みとアツサが際立っています。キンカン(生シジメ)や、爽やかなハイボール、くわいり(白飯)の肴と、おつまみに最適な「三種盛り」がおすすです!



よだれ鶏 580円

「よだれが出る」ほど美味しいという意味で名がついたと言われる中国四川料理です!



鶏わさび 480円

ピリッと効いたわさびの辛みがたまらない!!



鶏皮キムチ 480円

マイルドな辛引き締まった旨味がお酒を進めます!



かけつけ1杯、かけつけ1品。

鶏が美味しいだけじゃつまらない。パツと頼んでささつと出てくるお酒のお供。



さっぱり鶏皮ポン酢 480円

さっぱりヘルシー!お酒も箸も進んじゃいます!



鶏りゅうきゅう 480円

大分の郷土料理をあや鶏流にアレンジ!

※表示価格は全て税別表記です

※表示価格は全て税別表記です



海老と鶏
Wの旨味

エビマヨ&鶏マヨ 580円
自慢のマヨネーズソースで爽やかな味わい

あや鶏
自慢の逸品



おすすめ

君だけのポテトフライ 480円
乾杯の定番! 3つの味からお選びください。

- 味をお選べください!
- うす塩
- カレー
- チーズ
- マイルドな味わい

ビールの
お供に!



さっぱり爽快!
ハイボールに
ぴったり!

鶏の炭火焼き餃子 580円
香ばしい炭の香りがお酒を進めます!

大分名産
柚子胡椒
ピリリと辛く爽やかな
妙すの香りが食欲をそそる

お酒が
進む逸品!



ネギ塩蒸し鶏 580円
さっぱりとした塩ダレにたっぷりの薬味を
後を引く人気の一品。

逸
IPPIN

えらんで逸品
しっぽり一杯
美味しのお酒のお供には、美味しい料理が側に
選べる美味しさより取り見取り、あや鶏自慢の逸品

九州
料理



タルタルをたっぷり
絡めてどうぞ!

宮崎
名物

チキン南蛮 680円

一番
人気

コリコリ鶏皮の甘タレ焼き 480円
コリコリ食感の鶏皮を甘めのタレに絡めて♪



焼き鶏ニラ玉 580円
ニラと卵の相性は抜群ですふわふわ卵の逸品。

チーズ
トッピング
+100円



赤いニラ玉 580円
パンチのあるマイルドな辛さでチーズもお勧め♪

辛

チーズ
トッピング
+100円

大好評
鶏屋の揚げ出し豆腐
口の中に入れた途端ジュワッとする旨味
女性に人気の一品です。



580円

おすすめ

おすすめ



鶏チャーシュー 580円
深みのある自慢の辛味だれとゴマの風味
癖になる美味しさです!



チーズだし巻き 580円



鶏そぼろだし巻き 580円



エビマヨだし巻き 580円

出し巻き卵

とろけるチーズが絡まって濃厚ジュシー♪ ふわふわしつりの出汁巻に鶏そぼろを乗せて。ブリッブリのエビマヨとだし巻きの最強コラボ。

※表示価格は全て税別表記です

※表示価格は全て税別表記です