

唐揚げ

名物

数種類のスパイスを配合したオリジナルの粉を使っています。

3個	380円 税込410円	5個	550円 税込594円
7個	670円 税込723円	10個	910円 税込982円
15個	1,330円 税込1,436円	30個	2,450円 税込2,646円

創業
1975年から
変わらない味



一番旨味の強い底引きたまり醤油をベースにみりん、調味料を加えたまろやかな清け込みタレ仕上げ。

醤油 唐揚げ

3個	400円 税込432円	5個	570円 税込615円
7個	710円 税込766円	10個	960円 税込1,036円
15個	1,410円 税込1,522円	30個	2,550円 税込2,754円

頑固おやじの一滴
長期熟成・低温仕込んだま
たまり醤油使用

甘だれ
醤油
唐揚げ

定番人気の
甘辛味



あつさり
牡蠣醤油使用
紅生姜
唐揚げ

甘辛タレと特製マヨネーズ
唐揚げ
3種の
唐辛子使用

唐揚げ
3個 400円
税込432円

唐揚げ
5個 570円
税込615円
7個 710円
税込766円
10個 960円
税込1,036円
15個 1,410円
税込1,522円
30個 2,550円
税込2,754円

唐揚げ
あいもりセット
2種セット
塩、醤油各7個 1,290円
税込1,393円
塩、醤油各10個 1,770円
税込1,911円

唐揚げ
4種セット
塩、醤油、ピリ辛、
紅生姜各5個 1,990円
税込2,149円
塩、醤油、ピリ辛、
紅生姜各7個 2,520円
税込2,721円

とり天 & 唐揚げ
鶏天3
塩5、醤油5、
1,480円 税込1,598円

からころ
セツト
塩5、醤油5、
コロケ3
1,510円 税込1,630円

3人気の
唐揚げ
3種盛り
迷ったらコレ!
塩、醤油、
甘だれ

各3個 960円
税込1,036円
各5個 1,550円
税込1,674円
各7個 1,910円
税込2,062円

チキン南蛮
自家製タルタルソース
580円 税込626円

牛肉コロケ
大判
サクッ
サクッ
1個 180円 税込194円

とり天
しっとり
ジューシー
1本 170円 税込183円

お弁当
塩唐揚げ
弁当
4個 630円
税込680円
6個 750円
税込810円
8個 870円
税込939円

甘だれ
醤油唐揚げ
弁当
4個 630円
税込680円
6個 750円
税込810円
8個 870円
税込939円

ピリ辛
唐揚げ
弁当
4個 650円
税込702円
6個 770円
税込831円
8個 890円
税込961円

てりマヨ唐揚げ
弁当
4個 650円
税込702円
6個 770円
税込831円
8個 890円
税込961円

チキン南蛮
弁当
4個 650円
税込702円
6個 770円
税込831円
8個 890円
税込961円

醤油 唐揚げ
弁当
4個 650円
税込702円
6個 770円
税込831円
8個 890円
税込979円

唐揚げ
あいもり
2種
弁当
塩、醤油各3個
4個 760円
税込820円

とり天
ミックス
弁当
塩2、とり天2
コロケ1
4個 760円
税込820円

からころ
弁当
塩2、醤油2、
コロケ1
4個 760円
税込820円

チキン南蛮
弁当
塩2、醤油2、
コロケ1
4個 760円
税込820円

写真はイメージです

特製オードブル

みんなが集まる特別な日に笑顔があふれる

ご予約承り中

前日までのご予約を
お願いいたします

人気No.1

4種盛り
塩7個 ● 醤油5個 ● 甘だれ醤油5個
ピリ辛5個 ● 枝豆

塩 ● 醤油 ● 甘だれ醤油 ● ピリ辛 ● 枝豆

3~4人前 **2,500円** 税込2,700円

人気の6種特製盛り合わせ

塩 ● 醤油 ● 甘だれ醤油 ● ピリ辛 ● 枝豆 ● 紅生姜 ● てりマヨ ● 塩 ● ピリ辛 ● 甘だれ醤油 ● 醤油 ● 紅生姜 ● てりマヨ

5~6人前 **3,500円** 税込3,780円

唐揚げ & 山盛りポテト

塩唐揚げ20個と
ポテト約400gのボリューム!

3~4人前 **2,500円** 税込2,700円

旨い!! おすすめ鶏めし

唐揚げ & セット

素朴だから深まる
鶏の脂の旨み、ごぼうの風味

3~4人前 **2,700円** 税込2,916円

唐揚げ専門店
みほり峠

山口県山口市大内千坊6-11-6 【営業時間】11:00~19:00

TEL.083-920-1708

多機能分子調理器具のドクターフライ使用
食材の水分流出がなく美味しくジューシーに仕上がります、衣が吸収する油が抑えられてヘルシーな揚げ物になります。

20個以上の大口注文も承ります
(3日前まで要予約)
お気軽に電話でご相談ください

※8大アレルギーで表記しております



※写真と実物は異なる場合がございます。

唐揚げの美味しい温め方。

- 1 唐揚げを電子レンジで30秒程度温めます。
- 2 アルミホイルを丸めてシワをつくり、広げてトースターの受け皿として敷きます。
- 3 トースターで2~3分ほど加熱すると、一層美味しいからあげがお召し上がり頂けます。