

お好み焼き

お好み焼きと言えば“ノーマルぶた玉”

厚切り豚バラと大阪伝統の油かす、山芋とキャベツがたっぷり
こだわりの塩屋特製ソースと風味豊かなカツオ粉に特殊マヨネーズ
幼少時から地元で教え切れない程のお好み焼きを食べた僕を疑い
コスト無視のこだわりと隠し味だらけを食べないのはアホです

800 yen

麺を足したら“モダン焼き”

麺はもちり沖縄そばを使用 ポリューム感がありますが
山芋とキャベツが膨れているだけなのでスグにお腹が空いて来ますよ
全てのメニューがおすすですが赤い文字を見逃したらアホです

1000 yen

“ごろごろ野菜”のお好み焼き

色々試作して研究工夫するのが趣味なんですけどコレは美味しいです
沖縄のナスや人参、ズッキーニ、ピーマンなどの色んな野菜で仕込んだ
季節野菜のバジリコマリネをタマゴ多めの生地で焼きます
豚肉が入らないので異常なまでにヘルシーでローカロリーですわ

1000 yen

“たっぷりキャベツ”のお好み焼き

お好み焼きと言えばアホがテレビで山芋山芋と言うてますが
必ずしも山芋イコールフワフワもちゅうわけとちゅうからね
美味しさは焼き方と素材です 腕と仕入れ努力が実を結ぶのです

800 yen

トッピング各種

【もち・チーズ・キムチ・野菜】

200 yen

とんぺい焼・たまご巻

とんぺい焼き

だしでといた生地を卵と厚切り豚バラで薄焼きする大阪名物

600 yen

チョリ平焼き

豚バラ肉のかわりに細切りしたチョリソーで作るとんぺい焼

600 yen

スパムたまご巻

スパムの味だけで美味しいのです

680 yen

沖縄あぐ〜豚ソーセージのたまご巻

とうとうやっちゃいます 禁断の美味しさを解禁致します

680 yen



焼きそば・そばめし

焼きそば

焼きそばの麺はもちもちの沖縄そばを使うのが塩屋ですわ

700 yen

そばめし

そばとご飯を炒めたソース味の焼飯は関西発祥

800 yen

特製ソースにダシのきいた生地に鯉の粉
特殊なマヨに名物油カスと厚切り豚バラ
麺は沖縄から沖縄そばを空輸やから旨い



鶏肉

**焼きに25分かかる
地鶏ももステーキの巻焼き**

噛んでわかる地鶏の美味しさはグルメ向け 1400yen
Half size 780 yen



地鶏ももステーキの巻焼き (ハーフサイズ)

名物! 半ナマレバー串

鶏一羽分のとろとろレバー ハワ付き 400 yen

せせり塩焼き

せせりはプリプリのクビ肉 500 yen

壺づけ鶏の鉄板焼き

特製にんにく醤油ダレに漬込んであります 680 yen

砂ズリの塩焼き串

ゴリゴリの歯応えは鶏の買戻なのです 250 yen

ぼんじりの黒コショウ焼

豚こいですが美味しいテール部分です 250 yen

食道の串焼

鶏のホルモンとでも言いますか 250 yen

いろいろ

フレッシュトマトのチーズ焼き

別名生地無しピッツァマルグリータ 500 yen

山芋の塩焼き

分厚く短冊にした産地直送山芋の塩焼き 400 yen

チョリソー串焼き

辛いソーセージ 200 yen

あぐ〜豚のソーセージ串

なぜこんなに人気あるのか食べたらわかる 400 yen

中村家のぬか漬け

先祖から代々任わるヌカから飛び出す旨さ 350 yen

キムチ

麺を隠し味に使った製法 400 yen

いろいろ

西麻布ドッグ

ハットなドッグは西麻布じゃこうなります 300 yen

豚肉とキャベツ炒め

豚肉の脂を活かした香り良い炒め物 600 yen

ソーキそばのソーキ抜き

つまりそれは沖縄そばでございます 700 yen

豚キムチ炒め

キムチに火を通すとこんなに円やかに 600 yen

自家揚げポテチ

黒胡椒とハーブの効いた熱々の厚切りポテト 500 yen

キャベツ feat. 辛みそ

ザク切りキャベツの辛みそディップ最高! 500 yen



沖縄県嘉手納空軍基地にてF22前で撮影 (違法)