

キセキの豚、石見ポーク!

柔らかくて、コクがあって、ジューシー!
それが『やきとん』が選んだ石見ポーク!

●日本生産率7%!旨味の赤身
「ケンボロー種」

こだわりの豚肉「石見ポーク」は、
厳選された「ケンボロー豚」。さらに
ほどよく脂の乗るように改良を重ね、
ヘルシーさと美味しさを併せもつ
「石見ポーク」となりました!

●肥育から精肉まで。一貫す
るから細部までこだわる!

豚舎は自然豊かな島根県邑南町にあり、
水も空気もきれい。徹底して環境を整え
ストレスフリーに豚を育てています。
水は地下120mから汲み上げた活性水。
餌も厳選したものを与えています。

●ただ美味しいだけじゃない。
旨味が強く、柔らかく、それでいてヘルシー。

豚舎の衛生環境も徹底してこだわることで、病気のない
健康的な豚が育ちます。健康な豚の肉質はキメこまやかに
柔らかい。その上食べる人間にとってもヘルシーになります。
上質な豚肉づくりのために、まさに細胞レベルまで研究された
ものを厳選しています。

私たちが安心安全な
「豚肉」をお届けします。

「石見ポーク」は、とにかく徹底した飼育環境
のもとで育てています。豊かな自然に囲まれた
ここ邑南町は水も空気もきれいで豚の飼育には
最適。そんな場所に建てた豚舎は温度・換気・
湿度をいつも豚にとって最高の状態に管理。調
節し、ストレスを与えないようにしています。
特に衛生管理には神経を使っており、雑菌の侵
入を防ぐため関係者でも許可なしでは豚舎内
に入ることは出来ません。

品種、新鮮な飼料、こだわりの水(活性水)、
穏やかな環境、この全てを守り、ストレスを
与えず、安心安全で美味しい石見ポークを育て
ています。



(有)ディプロ 服部 功
代表取締役社長

1981年11月29日生まれ。
1129で「おいしい日」生まれ。まさに「健康豚」を育ててきたよふ豚舎。故郷を離れ大阪で営業や訪問販売の仕事に就き、営業力・交渉力を身につけたのち、元々家業である養豚を父親のもとで始める。のちH22年2月(有)ディプロ代表取締役就任。現在「石見ポーク」を日本全国に提供しつづけている。

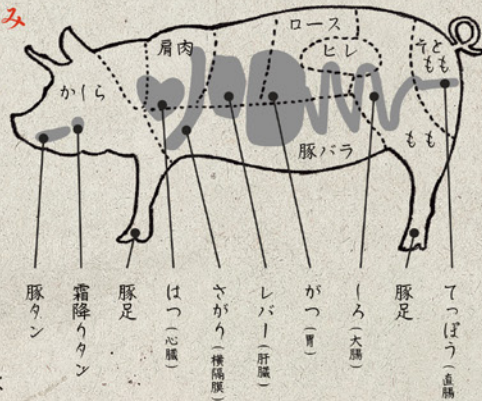


旨い串をとん。

妥協しない!さらなる美味しさを求め、日々鍛錬!

●美味しさの秘訣!こだわり抜いた、仕込み

豚肉の各部位は食感も味わいも様々で個性豊か!
その個性を生かし、さらに美味しく食べてもらいたい!
赤身や内蔵も下処理を徹底的にして、臭みを無くす下処理、切り方、さし方、焼き方…。
シンプルな串焼きという調理法だからこそ、素材
自体の美味しさ、そして何より職人のこだわりと腕が試されます。



●厳選備長炭で、美味しくジューシーに。
厳選した炭で丁寧に焼き上げる。これも「やきとん」
のおいしさの秘訣!炭火でじゅわっと焼き上げた串は
こんがり香ばしく、ふっくらジューシーに仕上がります

さらなる「美味しい」に、こだわりのタレ!

石見ポークの美味しさを引き
立てるタレは特製手作り!
塩も数種をブレンドし、旨味に
深みを加えます!
新定番、濃厚みそダレも美味◎



特製やきとんダレ



こだわりブレンド塩



濃厚みそダレ

特選！豚料理



石見ポーク
もつ煮込み ¥480円

当店自慢の一品。もつの旨みと野菜の甘みが染み渡～る！
ビールとの相性も抜群！

じっくりコトコト。
旨みが染み渡～る。



石見ポークの
レバ刺し風 ¥580円



石見ポークの
タン刺し ¥620円



石見ポークの
炙りガツ刺し ¥380円

炭火焼き



鶏ももの炭火焼き ¥550円

備長炭でじっくりじゃか～っと焼き上げました！



豚足 炭火焼き 【1冊】 ¥380円



エイヒレの炙り ¥480円



烏賊の一夜干し ¥580円

サラダ



さっぱり
パリパリサラダ ¥600円



カリカリベーコンの
シーザーサラダ ¥600円



石見ポークの
ごましゃぶサラダ ¥650円



居酒屋
ポテトサラダ ¥380円



和風カプレーゼ ¥480円



はちみつチーズ ¥450円



だし巻き玉子 ¥480円



山芋鉄板 ¥550円



とろお～り
味玉 ¥280円



こんがり
ガーリックトースト ¥380円



あっさり

炙りメサバ ¥680円



梅水晶 ¥380円



おつまみ
ピーマン ¥380円



おつまみキャベツ ¥380円

とりあえず、おつまみ。

おつまみ枝豆 ¥320円

白菜キムチ ¥320円

とり皮ボン酢 ¥380円

おつまみタンなんこつ ¥380円

キュウリの一本漬け ¥380円

トマトスライス ¥380円

サワー

オススメ

やきとんレモンサワー 500円



地域限定
レモンサワー

瀬戸内レモンサワー

420円 メガ 630円

こだわり酒場レモンサワー

420円 メガ 630円

こだわり酒場レモンサワー

450円 メガ 660円

男梅サワー 450円
巨峰サワー 450円
カルピスサワー 450円
ライムサワー 450円
すっきりトマトサワー 450円

赤玉

赤玉パンチサワー 420円 メガ 630円

緑茶ハイ 450円

ウーロンハイ 450円



ガリガリくん

カルピスサワー 500円

ガリガリくん

赤玉パンチサワー 500円

ガリガリくん

瀬戸内レモンサワー 500円

ビール

【生ビール・中】
プレミアムモルツ 380円
【生ビール・益見男ジョッキ】
プレミアムモルツ 580円
【ビール中瓶】
アサヒスーパードライ 600円
【ビール中瓶】
サッポロ赤星 600円
【ノンアルコールビール】
オールフリー 390円

ホッピー

ホッピー《白》 470円

ホッピー《黒》 470円

-追加-

なか 210円

そと《白》 310円

そと《黒》 310円

ハイボール

角ハイボール 420円 メガ 630円
ジムビームハイボール 420円 メガ 630円
知多ハイボール 650円
風香るハイボール

ジンジャーハイ 450円
梅酒ハイ 450円
ライムハイ 450円
ぶどうハイ 450円
男梅ハイ 450円
コークハイ 450円

日本酒

東洋美人 原点 980円
〈萩市/澁川酒造〉16°
貴 純米酒 800円
〈宇部市/永山本家酒造〉16°
天美 900円
〈下関市/長州酒造〉15°
本日の日本酒 800円
仕入先により変わります。
詳しくはスタッフまで。

焼酎

黒霧島 430円
〈宮崎県/霧島酒造〉25°
伊佐美 570円
〈鹿児島県/高崎酒造〉25°
大隅 450円
〈鹿児島県/大隅酒造〉25°
大隅 450円
〈鹿児島県/大隅酒造〉25°

果実酒



グラスワイン【赤】 450円



グラスワイン【白】 450円

南高梅酒 500円

星舎 はちみつ梅酒 500円

しあわせ果実みかん 500円

しあわせ果実もも 500円

カクテル



オススメ!

翠ジンソーダ

翠ジンバック

翠ジンコーク



カシスオレンジ

カシスグレープフルーツ

カシスソーダ

カシスコーク

カシスウーロン

カシスミルク

シャンディガフ

カルアミルク

カルアウーロン

480円



ファジーネーブル

ビーチウーロン

ビーチコーク

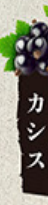
ビーチグレープフルーツ

ビーチミルク



その他

のんあるカクテル



のんあるカシスオレンジ

のんあるカシスソーダ

のんあるカシスコーク

のんあるカシスグレープフルーツ

のんあるカシスウーロン

のんあるカシスコーク

のんあるカシスミルク

のんあるカシスミルク

のんあるサラトガクレーラー



のんあるファジーネーブル

のんあるビーチグレープフルーツ

のんあるビーチソーダ

のんあるビーチウーロン

のんあるビーチコーク

のんあるビーチミルク

380円

ソフトドリンク

ジンジャーエール 260円
グレープフルーツジュース 260円
オレンジジュース 260円
コーラ 260円

ミルク 260円
ウーロン茶(ホット・アイス) 260円
カルピス(ホット・アイス) 260円
緑茶(ホット・アイス) 260円

やきとん

備長炭で丹念に焼きあげる、
自慢の一品です！



霜降りタン 【タレ・塩・みそ】 税 230円	豚バラ 【タレ・塩・みそ】 税 210円	さがり 【タレ・塩・みそ】 税 170円
ガツもと 【タレ・塩・みそ】 税 170円	てっぽう 【タレ・塩・みそ】 税 160円	シロ 【タレ・塩・みそ】 税 160円
大トロホルモン 【タレ・塩・みそ】 税 200円	ハツ 【タレ・塩・みそ】 税 160円	レバー 【タレ・みそ】 税 160円
ねぎ塩レバー 【塩】 税 180円	かしら 【タレ・塩・みそ】 税 170円	ガツ 【タレ・塩・みそ】 税 160円
	トントロ 【タレ・塩・みそ】 税 170円	豚バラ梅大葉 【梅大葉】 税 230円
	タン 【タレ・塩・みそ】 税 220円	豚バラキムチーズ 【キムチーズ】 税 230円
	のどもと 【タレ・塩・みそ】 税 170円	豚バラおろしポン酢 【おろしポン酢】 税 230円



ジューシー豚つくね 〔日本〕 税 250円
石見ポークを使用した、自家製つくね！

●トッピング●

とろっとコクラま！ 卵黄 税 50円
とろおりとろける チーズ 税 50円

やきとり

豚だけじゃない！
鶏もこだわりをもって焼き上げる！

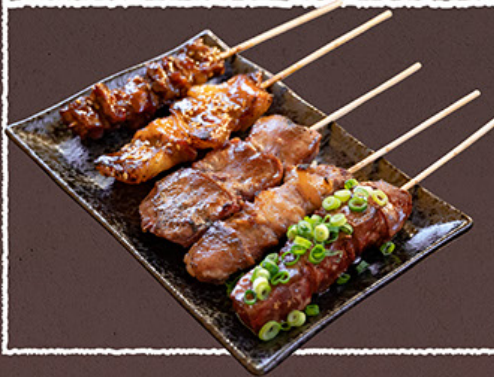
鶏もも 【タレ・塩・みそ】 税 190円	鶏ささみ 【タレ・塩・みそ】 税 160円
鶏砂ずり 【タレ・塩・みそ】 税 180円	鶏ささみ梅大葉 【梅大葉】 税 180円
鶏かわ 【タレ・塩・みそ】 税 160円	鶏ささみワサビ 【ワサビ】 税 180円
鶏ねぎま 【タレ・塩・みそ】 税 190円	鶏ささみチーズ 【チーズ】 税 180円
鶏せせり 【タレ・塩・みそ】 税 160円	

野菜串



串盛り合せ

迷ったらコレ！豚鶏ミックスで
その日のおすすめ盛り合せ！



串焼き盛り合せ(ミックス)

- ・お手軽5本盛り 税 850円
- ・満足10本盛り 税 1650円

揚げ物

厚切りのロマン。



厚切りハムカツ
¥480円



やきとんチキン南蛮
¥620円



居酒屋エビマヨ
¥680円



若鶏のから揚げ
¥550円



モッツアレラの
天ぷら
¥620円



フライドポテト
¥380円



おつまみ
タンなんこつ
¥380円

温菜



旨辛みそダレ
ホルモン鉄板
¥550円



山芋鉄板
¥550円



トマトとブロッコリーの
アヒージョ仕立て
¥680円

メもの



メのうまかつちゃん
¥550円



石見ポークの豚丼
¥520円



焼きおにぎり
¥250円

おにぎり (塩・明太・梅)
¥220円



出汁茶漬け
(梅・焼きおにぎり明太・塩昆布)
¥380円

白ごはん
¥200円



やきとんの
まかないチャーハン
¥500円

デザート



メのフレンチトースト
¥580円

甘いもの別バ〜ラ!



特製ティラミス
¥520円



バニラアイス ¥220円

バニラアイス
ブルームリーソース ¥250円

バニラアイス
チョコレートソース ¥250円

バニラアイス
キャラメルソース ¥250円