

郷土料理

とり天定食 税込900円

Chicken tempura set meal



とり天は大分県を代表する郷土料理です。

別府市内にある県内初のレストラン「東洋軒」が発祥だとされている。

昭和初期、既存メニューの唐揚げが骨付きであったために女性が食べづらいだろうという気遣いから、骨のないもも肉を食べやすい大きさに切り、天ぷら風にアレンジしたのがはじまり。

ポン酢を付けて食べて下さい

とり天

単品 税込700円

だんご汁定食 税込880円

Dango soup set meal



単品 税込650円

小麦粉でだんごを作る際に丸めた状態でしばらく寝かせることからだんごと呼ばれる

とり天南蛮定食 税込980円

Chicken nanban set meal



単品 税込780円

とり天に甘酢をからませオーロラソースをかけてタルタルソースを付け食べます。

りゅうきゅう丼定食 税込1,400円



数量限定

やせうま 税込600円

skinny horse (Yase uma)



練った小麦粉を平たくのばしてゆでたものに地元の黒大豆きなこを使用し砂糖をまぶして食す、昔ながらのおやつ

イメージ写真です。