



八人ホール酒場

手羽先唐揚
串焼・釜飯

とや 小次郎

厳選したこだわりの食材を
ひとつひとつ丁寧に調理しています。

名物

手羽唐

● 塩ダレ
● タレ
● 辛口
四本 480円

表面はカリッと
噛めばジューシー！
やみつきになる手羽先

鶏

とり

テイクアウトOK!

ふっくらと
スパイシーに
焼き上げた骨付鶏。

骨付鶏

小次郎流

● ひな 690円
● 親 690円

骨付鶏(ひな)

※価格は税抜です。

● 880円

鶏の 半身揚げ

豪快

皮がパリパリ！



ドーンと
半身でも出せます

皮はパリッと中身は
ふんわりジューシー！
小次郎の**新名物**お召し上がりください。

ドーンと豪快に
半身の鶏を
揚げました

唐揚げ

大人気



● 若鶏の唐揚げ
580円

揚げ

あげもの

● 揚げ出し豆腐
480円



● 揚げ出し豆腐もち
530円
● 軟骨の唐揚
480円

● フライドポテト
320円



● ポテトチーズもち
380円



● タコ唐
480円



※価格は税抜です。

ピリ辛

リクエストにおこたえて

超お得

やみつぎ皮

五本 480円

炭火と 新鮮 国産鶏 だから うまい!

やまとり串

ご注文は2本単位

2

親鶏(塩・タレ)
一本 130円



2

皮(塩・タレ)
一本 130円



2

ぎも【朝引】(タレ)
一本 130円



2

砂ずり(塩・タレ)
一本 130円



2

もも(塩・タレ)
一本 130円



2

こころ(塩・タレ)
一本 130円



2

せせり(塩・タレ)
一本 130円



2

ぼんじり(塩・タレ)
一本 130円



変わり串

ご注文は2本単位

2

ウインナー
一本 130円



2

うずらベーコン
一本 140円



2

アスパラベーコン
一本 140円



2

チーズベーコン
一本 140円



2

若鶏ももしそ巻き
一本 140円



2

やげんなんこつ(塩・タレ)
一本 130円



2

やみつぎ皮
一本 140円



テイクアウトOK!



鶏の脂が溶け込み、
毎日継ぎ足すことで
旨みがましくていく、
小次郎秘伝のタレ。

小次郎

秘伝の文し

毎日手仕込み。
ほくほくでジューシー！
軟骨の食感が絶妙です。

自家製

つくね



●つくね
3種盛り
500円

①月見つくね
一本 180円

①照りマヨつくね
一本 180円



①チーズつくね
一本 180円



①和風つくね
一本 180円



①つくね(塩・タレ)
一本 160円



※つくねは1本単からご注文いただけます。

野菜串

（ご注文は2本単位）

②なすチーズ
一本 140円



②しいたけ
一本 130円



②白ネギ(塩・タレ)
一本 130円



やまこどん串

（ご注文は2本単位）

②豚バラ(塩・タレ)
一本 140円



②豚トロ(塩・タレ)
一本 140円



ささみ串

（ご注文は2本単位）

②ささみわさび
一本 140円



②ささみチーズ
一本 140円



②ささみ梅しそ巻き
一本 140円



※価格は税抜です。



①牛タン串
1本 250円



①牛ハラミ串
1本 250円

こちらは**1本**から
ご注文いただけます。

一本串

鮮魚

しんせん

産地直送

売切
御免

● お造り3種盛り
6800円



岡山中央市場
直送



● 鮮魚のカマ塩焼き
5800円



● カンパチのお造り
7300円

● 桜ユッケ
6800円



名物

● 鯛のあら炊き
6800円

数量
限定



● 鯛のお造り
6800円



● 海鮮ユッケ
5800円



● サーモンカルパッチョ
7300円



● サーモンのお造り
7300円

※仕入状況により内容は異なる場合がございます。 ※価格は税抜です。

鍋なべ

4つの異なる個性の鍋、
 選べるお肉、さらにトッピングも!
 自分好みの鍋でお召し上がりください!

選べるお肉

お好きな方をお選びください。

- 牛ホルモン(120g)
- 鶏(150g)

● 1人前 各880円 2人前から承ります

タッチパネルからはご注文いただけませんのでスタッフにお申し付けください



金

秘伝塩ダレ



銀

醤油仕立て



炎

韓国仕込み



白

白みそ仕立て



みに細麺が
おすすぬ!

炎のもつ鍋に
合います!

- トッピング
- 牛ホルモン 480円
- 若鶏 380円
- キヤベツ 200円
- ニラ 180円
- もやし 200円
- 油揚げ 100円
- 豆腐 100円
- 玉子 50円
- 野菜セット 480円
- 博多細麺 200円
- うどん 200円
- 雑炊セット 380円
- チーズ 150円

より
美味しく!

出汁の継ぎ足し
お気軽にお申し付け下さい。

※価格は税抜です。

野菜

サラダ



● 小次郎
パリパリサラダ
580円



● トマトスライス
380円



● プリンプリンの
海老マヨサラダ
680円



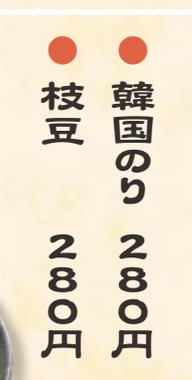
● カリカリベーコンの
温玉シーザーサラダ
630円



● 炙りチャーシュー
480円



● もろキュウ
280円



● 韓国のり 280円
● 枝豆 280円

肴

おつまみ



● ぼりりまキャベツ
(おつまみ) 280円



● とろ酢
280円



● たんぱん
280円



● 炙りあげ
380円



● ナムル盛り
380円



● 鶴橋のキムチ
280円



● チャンジャ 280円



● 蓮根チップ
(季節限定) 280円

※仕入状況により内容は異なる場合がございます。 ※価格は税抜です。



卵生汁はもちろん
手で巻くことにこだわった
 小次郎の**人気商品!**
 注文をいただいたから
一つひとつ丁寧につくります。
熱々をお忍じ上がりください。



玉子

たまご

● **出し巻き玉子**
 480円



● **豚平焼き**
 480円



● **明太子出し巻き**
 580円



● **チーズベーコン
 だし巻き**
 580円

鉄板

あつあつ
 てっぱん



● **牛ホルモン
 スタミナ炒め**
 580円



● **牛すじの土手焼**
 380円



● **鶏皮
 ギョーザ(5枚)**
 580円



● **山芋
 とろる焼き**
 480円



● **コーンバター**
 430円

※価格は税抜です。

※の出汁はお気軽にお申しつけください。

釜飯

かまめし



● 鮭とイクラの釜飯

780円



● 鶏釜飯

580円



● タコの釜飯

680円



● カルボナーラ釜飯

780円



● 豚の角煮釜飯

780円



● 鶏そぼろ釜飯

630円



● さしみ明太マヨ釜飯

780円

- おむすび(2ヶ) 280円
- 鮭のおむすび(2ヶ) 380円
- 梅のおむすび(2ヶ) 380円
- 焼きおにぎり(1ヶ) 200円
- 焼きおにぎりチーズ(1ヶ) 230円
- TKG(玉子かけご飯) 280円
- お茶漬(梅・鮭) 380円
- 焼おにぎり茶漬 380円
- ご飯 大 250円
- ご飯 中 200円
- ご飯 小 150円
- 鶏雑炊 450円

スープ

- 玉子スープ 280円
- わかめスープ 280円
- 鶏スープ 330円



● 石焼ビビンバ

780円



● チャンジャ巻き

580円



● 焼おにぎりチーズ

1ヶ 230円

※価格は税抜です。

宴

セット

2人前より

ご注文承ります。

セット価格はポッキリ税込価格です。

名物

ファミリーにおすすめ!

全7品

おしながき

- 名物 とり酢
- 出し巻き玉子
- 名物 手羽唐
- 鶏釜飯
- 人気串3種盛り
- 小次郎
- 選 骨付鶏
- パリパリサラダ

飲み放題90分付

お食事のみ

お一人様 (税込)
2,000円

・アルコール
・ノンカクテル
・ソフトドリンク付

お一人様 (税込)
3,500円

・ノンカクテル
・ソフトドリンク付

お一人様 (税込)
3,000円

最強

鍋も刺身も入った贅沢セット。

全9品

おしながき

- おつまみ3種盛り
- 選 鍋
- 名物 手羽唐
- 小次郎
- 人気串3種盛り
- パリパリサラダ
- お造り3種盛り
- ♀の細麺
- 選 骨付鶏
- ミニデザート

飲み放題90分付

お食事のみ

お一人様 (税込)
3,000円

・アルコール
・ノンカクテル
・ソフトドリンク付

お一人様 (税込)
4,500円

・ノンカクテル
・ソフトドリンク付

お一人様 (税込)
4,000円

選

骨付鶏

● おやどり ● ひなどり

お肉選べる

鍋

炎 韓国

白 白みそ

金 塩ダレ

銀 醤油

お肉選べる

- 牛ホルモン(120g)
- 若鶏(150g)

選 マークの品は、それぞれお好きなものを上よりお選びください。

※焼き鳥の組み合わせは仕入れ状況により変更する場合がございます。