



店長 橋高 裕大さん

7年前に修業を始めて以来、この焼き鳥を食べています。毎日食べても飽きることのない一品です。

大阪の宮崎地鶏専門店では、故郷の世羅で鳥料理の専門店をオープンした。名物のつづみ焼きは、町内の契約農場から仕入れる親鳥と、県内産の若鳥の2種を用意。固い筋を取り除いた親鳥は、適度に歯ごたえがあり、かめばかむほど味わいが増す。お酒が進む一品で、添えられているゆずこしょうとの相性も抜群。若鳥は、軟らかくてジューシーな味わいがたまらない。ぜひ堪能あれ。

強火で豪快に
焼き上げる
つづみ焼きで
鶏肉を堪能

Good!

名物つづみ焼 親鳥
518 円



世羅の宿ひがし MAP P8-A 山のキッチン里ごころ

世羅町別迫 700-1
☎ 0847・24・0099
営業時間／水～金 11:30～13:30
定休日／土～火曜

もっと知りたい

豊かな自然環境でのびのび育つ世羅牛は、赤身に程よくサシが入り、軟らかい肉質が特徴。夢カツ丼（864 円）には、世羅産の瀬戸内六穀豚、世羅産卵を使用。ここに来れば、「世羅の味」が十分堪能できる。

世羅台地で育った世羅牛の 希少部位＋地元野菜の定食

ステーキ定食 1,296 円



Wow!

私たちが心を込めて
手作りしています



施設長 石田 憲浩さん (写真中央)

主に世羅産野菜を使った、日替わりの小鉢も人気です！
写真は施設長の石田さんとスタッフの皆さん。

世羅で大切に育てられた世羅牛の、希少部位を使用したステーキ。臭みがなく、甘みとうま味が感じられ、冷めても軟らかく、お年寄りでもべろりと食べられる。リーズナブルながらボリュームがあり、上質のステーキが味わえると、遠方からのリピーターも多い。ご飯の米、味噌汁の味噌や揚げ、小鉢やサラダの野菜まで世羅産で、調理するスタッフも地元の女性！世羅のおいしさと、おもてなしの心がたくさん詰まっている。

もっと知りたい

宮崎の焼き鳥は、火力の強い備長炭を使い、一気に焼き上げるのが特徴。鶏肉の余分な脂を落とし、うま味を凝縮させる焼き方に、橋高さんが「つづみ焼き」と名付けた。世羅を代表する名物料理に育てたいと意気込む。



世羅つづみ鶏 MAP P9-A

世羅町本郷 681-3
☎ 0847・22・0560
営業時間／11:00～14:00 (LO13:30)
17:00～23:00 (LO22:30)
定休日／月曜 (祝日の場合、翌火曜)