か お好み焼

鹿児島産黒豚
一枚のお好み焼の中に
バラ肉・もも肉・ロース肉
肩ロース肉使ってます!!



黒豚 スペシャルそば 2780(税込)

するめいか・ブラックタイガー・いか天・黒豚・野菜・平飼い卵・そば(うどんの場合+100円)

スタミナスペシャル 広島ねぎかけ+国産にんにくチップ 3540(税込)



黒豚 野菜スペシャル 2650(税込)

するめいか・ブラックタイガー・いか天・黒豚・キャベツダブル・平飼い卵・ねぎかけサービス

野菜チーズスペシャル 3450(税込)



黒豚 チーズスペシャル 3200(税込)

するめいか・ブラックタイガー・チーズ・黒豚・野菜・平飼い卵・そば(うどんの場合+100円)

チーズの王様 4000(税込)



黒豚 カガちゃんスペシャル 2550(税込)

広島ねぎかけ・いか天・黒豚・野菜・平飼い卵・そば(うどんの場合+100円)

カガちゃんチーズスペシャル 3350(税込)



黒豚 福島スペシャル 2400(税込)

平飼い温泉たまご・納豆・黒豚・野菜・平飼い卵・そば(うどんの場合+100円)

福島スペシャル キムチ入り 2780(税込)



黒豚肉卵そば 1680(税込)
黒豚肉卵うどん 1780(税込)

ベーシックお好み焼／黒豚・野菜・平飼い卵

鹿児島直送
短鼻豚
tanbiton



鹿児島黒豚 在来種
子どもに安心して
食べさせたい。



本物の黒豚は和牛にも負けない
美味しさがある。

有限会社 鹿児島ますや　代表 米増昭尚

鹿児島 黒豚の中の黒豚

短鼻豚とは、鹿児島黒豚の在来種にあたる豚で、米増社長が商標登録した品種です。米増社長が独立する際、大学の先輩から勧められたのがこの豚との出会いのきっかけでした。

最大の特徴は赤身と脂身それぞれにあります。赤身は筋繊維が細く、噛むほどに食感が楽しめる食べ応えのある肉質です。一方、脂身は餅のような弾力があり、豚肉の中で唯一糖質を含むため甘みを感じられるという独特の性質を持っています。

現在の鹿児島県認定黒豚は、アメリカ原産のバークシャー種と交配された品種ですが、短鼻豚に比べると本来の黒豚の良さを半分程度しか受け継いでいないとされます。つまり短鼻豚は、交配が進む前の在来種が持つ本来の風味や食感をより色濃く残している豚といえます。噛むほどに広がる赤身の旨みと、甘みのある弾力豊かな脂身が織りなす味わいは、他の黒豚にはなかなか見られない魅力であり、一度味わう価値のある逸品といえるでしょう。想いのこもった短鼻豚を使ったかっちゃんのお好み焼をどうぞお楽しみください。



牡蠣スペシャル　5500(税込)
牡蠣7個・するめいか・ブラックタイガー・いか天
短鼻豚・野菜・平飼い卵・そば(うどんの場合は+100円)

すごい!! 牡蠣スペシャル　8800(税込)

尾道の名店「のぐち」スタイルを引き継いで
お好み焼きの**たまごの仕上げ**が
選べるようになりました。(一部メニュー)
“よく焼き(新宿)” “半熟(原宿)”



トッピング

そばダブル・もち 国産にんにくチップ		各280(税込)
キムチ・初摘み一番海苔 北海道産納豆・平飼い温泉たまご 平飼い卵ダブル・うどんダブル キャベツダブル		各380(税込)
いか天・広島ねぎ 期間限定 岩田農園とうもろこし		各480(税込)
ブラックタイガー・するめいか 鹿児島黒豚肉ダブル		各600(税込)
北海道産チーズ		各800(税込)
広島牡蠣	2Lサイズ5個	1750(税込)
追加マヨネーズ	※1個では足りない方	50(税込)