

焼肉・ホルモン

まんぷく



懐かしいポスターや音楽、昭和にタイムスリップしたような昔ながらの昭和の香りたどる焼肉屋です。蛇口から出てくる焼酎もお店の魅力の1つです。

◆◆蛇口焼酎◆◆



▲蛇口をひねると焼酎が出てきます！
8種類のサワーも楽しむことができます。

◆◆ねぎチャンポン◆◆



▲朝倉産ねぎを使用した「ねぎチャンポン」
オリジナル香味油と焦がしねぎが美味しさの秘訣です。

◆◆店舗情報◆◆

住所	朝倉市甘木1316-3
電話番号	0946-23-8179
営業時間	17:00~23:30 (LO22:00)
定休日	毎週月曜日 第3火曜日
備考	-

◆◆食事◆◆



▲特製だれのやみつきホルモン
秘伝特製みそだれ・玉ねぎやニンニク
特製塩だれが美味しさの秘訣です。



▲特製はみだしカルビ
特製ダレに付け込んだカルビは網からはみだす大きさです。



▲肉の盛り合わせ
朝倉産の柿を使用したオリジナルの
タレとお召し上がりください。



この旗が
目印です！

◆◆お店からのコメント◆◆

お皿からはみ出る「特製はみだしカルビ」、一度食べたらやみつきになる「特製だれのやみつきホルモン」をぜひ食べにきてください。ご飯が進む朝倉産の柿を使用したオリジナルのタレも自慢です。しめには朝倉産ねぎを使用したねぎチャンポンもどうぞ。

