新メニュー

たまご焼き

こだわりの出汁使用

ふんわりと焼き上げた、出汁香る自慢のたまご焼き。
シンプルだからこそ、素材の旨みが際立つ逸品です。



種類

たまご焼き（通常）	600円	税抜き
たまご焼き（ニラ）	700円	税抜き
たまご焼き（明太子）	800円	税抜き

※価格はすべて税抜きです　※写真はイメージです

鶏ミックス

こだわりの
特製ダレ
仕込み！

旨味あふれる鶏肉をミックス。
シンプルな味付けで、素材本来の
美味しさを引き出しました。



※写真はイメージです

ガッツリ食べて
大満足！

税込 1,280円

しせんに来たらまずはこれ！

鶏刺し おすすめ

Chicken breast sashimi
토종닭 가슴살 사시미　鸡胸肉刺身



地鶏むね刺し
Chicken breast sashimi
토종닭 가슴살 사시미
鸡胸肉刺身
950 (1,040¥)



地鶏たたき
Seared Jidori Chicken
토종닭 타타키
烧制本地鸡肉
950 (1,040¥)



レバー刺し
liver sashimi(Miyazaki
Prefecture residents only)
토종닭 간(미야자키현 거주자 한정)
特别刺身（仅限宫崎县居民）
950 (1,040¥)



霧島鶏ささみ
Kirishima Chicken Tenderloin
기리시마 닭 안심
霧岛鸡里脊肉
1200 (税込)

※生食に慣れていない方はお控えください。生鶏を召し上がる際は注意事項をよくお読みください。
Please refrain from eating raw if you are not accustomed to consuming raw chicken.
Please read the precautions when consuming raw chicken.
생식에 익숙하지 않은 분은 삼가 주시기 바랍니다. 생닭을 드실 때는 주의사항을 읽어주세요.
如果你不习惯生吃，请不要生吃。请阅读食用生鸡肉时的注意事项。

～お得な盛り合わせ～

地鶏 2点盛（むね刺し・たたき）
Chicken breast sashimi × Seared Jidori Chicken
토종닭 가슴살 사시미 × 토종닭 타타키
鸡胸肉刺身 × 烧制本地鸡肉
1,380 (1,510¥)

自慢の炭火焼 こだわった黒炭使用
charcoal-grilled
숯불구이　炭火烤制



宮崎赤鶏もも【秘伝たれ】
Miyazaki red chicken thigh[secret sauce]
미야자키현산 붉은 닭다리살【비법 양념】
宫崎红鸡腿【秘制酱料】
900 (990¥)



地鶏もも【秘伝たれ・塩】
locally raised chicken thigh[secret sauce・salt]
토종닭 허벅지살【비법 양념・소금】
当地饲养的鸡腿【秘制酱料・盐】
1,100 (1,210¥)



若鶏もも【秘伝たれ・塩】
chicken thigh[secret sauce・salt]
어린 닭다리【비법 양념・소금】
嫩鸡腿【秘制酱料・盐】
750 (820¥)

砂ずり　chicken gizzard　닭똥집 腌
はつ　hearts　염통 心
ぼんじり　chicken tail　닭의 꼬리 鸡尾肉
せせり　chicken gizzard　목살 鸡颈肉
かわ　chicken skin　닭껍질 鸡皮





各650 (715¥)

～お得な盛り合わせ～

七輪 3点盛（はつ・ぼんじり・せせり）
hearts × chicken tail × chicken gizzard
염통 × 닭의 꼬리 × 목살
心 × 鸡尾肉 × 鸡颈肉
1,820 (2,000¥)

しせん焼きのたれ
鶏
chicken
닭
鸡肉

表示価格：税抜（税込）です。店内飲食時の価格になります。

一品料理

service a la carte
일품요리　点菜式服务



炭焼きチャーシュー
Char Grilled Char Siew
숯불구이 차슈　炭烧叉烧
700
(770¥)



チキン南蛮
fried chicken with vinegar and tartar sauce
치킨 난반　鸡南蛮
980
(1,070¥)



焼き餃子
fried dumplings
구운 만두 烤饺子
750
(税込)



つくね (豚コラーゲン入)
Tsukune (with pork collagen)
츠쿠네(돼지 콜라겐 함유)
烤肉丸 (含猪肉胶原蛋白)
450
(490¥)



炙りしめさば
grilled mackerel
고등어 구이
烤鲭鱼
1,200
(税込)



若鶏唐揚げ
fried young chicken
영계 튀김
炸鸡块
750
(820¥)



タコの唐揚げ
Deep-fried octopus
문어 가라아게　油炸章鱼
550
(600¥)



フライドポテト
French fries
감자튀김
薯条
500
(550¥)



ごぼうのから揚げ
Deep-fried burdock
우엉 가라아게
600
(660¥)



めひかりのから揚げ
Deep-fried Mexicali
메히카리 튀김
油炸墨西卡利
980
(1,070¥)



ほっけ
Atka mackerel
임연수어
阿特卡鲭鱼
1,750
(税込)

表示価格：税抜(税込)です。店内飲食時の価格になります。

牛ミックス

旨み
たっぷり

牛肉の旨みを贅沢にミックス。
ジューシーな味わいを
ご堪能ください

食べ応え抜群！

1,500円(税込)

※写真はイメージです

手羽先唐揚げ

先着 50本

カリッとジューシー！
やみつきの旨さ！

通常 ~~180円~~ → 130円

一組 5本迄

お早めにどうぞ！

ビールと相性抜群！

麺類

noodles
면류 面条

元ラーメン屋創業時の四川ら～めんを受け継いだ、
35年続く秘伝のスープを使用した麺類です。



しせんラーメン
Shisen Ramen
시센 라멘
四川拉面



しせん辛麺
shisen spicy noodles
사천식 매운 라면
川味麻辣面

950
(1,040円)



醤油にんにくラーメン
Soy Sauce Garlic Ramen
간장 마늘 라멘
酱油大蒜拉面

750
(820円)



しせん辛味噌ちゃんぽん
Spicy Miso Champon
매운 된장 짬뽕
辣味噌 湯麺

950
(1,040円)



しせんちゃんぽん
Champon
짬뽕
湯麺

900
(990円)



しせん皿うどん
Nagasaki dish of noodles
with various toppings
접시 우동
长崎面条加各种配料的菜肴

900
(990円)

表示価格：税抜(税込)です。店内飲食時の価格になります。

地鶏の炭火焼

おすすめ

噛むほどに広がる旨みと香ばしさ。

地鶏の一本焼き（骨付き）
1200円（税込 1,320 円）

地鶏の一本焼き（ばらし）
1200円（税込 1,320 円）

地鶏のたたき

引き締まった肉質と旨味
特製タレと薬味の組み合わせが絶品

1200円（税込 1,320 円）

産地直送

厳選素材

※写真はイメージです。



牛はらみ
beef skirt steak
소 안창살　牛横膈膜

1,280
(1,400円)



中落カルビ
rib finger
중락갈비　牛肋排肉

1,250
(1,370円)

牛
beef　쇠고기　牛肉

牛 3点盛（カルビ・はらみ・タン）
Beef 3-Piece Platter (Kalbi, Harami, Tongue)
소고기 3종 모둠(갈비, 안창살, 소혀)
三件套牛肉拼盘
(牛肋排肉，牛横膈膜，牛舌)

3,580
(3,930円)



厚切り牛タン
Thick sliced beef tongue
두툼하게 썬 우설　厚切牛舌

1,400
(1,540円)



薄切り牛タン
Thinly sliced beef tongue
얇게 썬 우설　牛舌薄片

1,300
(1,430円)



牛ホルモン
beef hormone
쇠소 호르몬　牛肠

1,100
(1,210円)

豚
pork and others
돼지 등　猪和其他



豚ミックス鉄板焼き
Teppan Grilled Pork Mix
철판구이 돼지고기 믹스
铁板烧与猪肉混合

980
(1,070円)



豚はらみ
pork skirt steak
돼지 안창살　猪横膈膜

770
(850円)

豚タン
pork tongue
돼지 허　猪舌

650
(710円)



豚バラ
pork belly
삼겹살　五花肉

750
(820円)



ウインナー
wiener
维纳

500
(550円)



野菜盛り
assorted vegetables
야채 모듬　什锦蔬菜

500
(550円)