



地鶏の名店がつくる鶏くし



2大看板メニューが一度に食べられます



西ノ原牧場の直営店でステーキ丼を堪能



創業70年を超える、牧場直営の丼

**7 黄金地鶏さし丼 2,420円**

ささみ・砂肝・レバーの刺身、おね・もものたき、自家製味噌で仕立てたユッケがおいしく食べられます。使用している鶏は、小林育ちの名古屋コーチン飛来地鶏。生産から加工まで一貫だからこそ、新鮮な鶏刺しが楽しめます。地鶏の卵黄を4個使用!

宮崎小林地鶏の里  
 小林市高西方1247-1  
 0984-22-0262  
 営業日 11:00~19:30.0  
 12:01~12

**2 富永和牛ハンバーグのオム丼 2,200円**

肉肉しい赤身のうまみが楽しめる。小林産の富永牛200gを使用したハンバーグ。そしてオムレツをごはんにオン。塩・わさび・トナリ・タルタルの4種の調味料&ソースをかけ、味変しながら丼が堪能できます。

1日限定5食(土曜・日曜・祝日は1日限定10食)

街の洋食屋さん キッチンマカロン  
 小林市堀野466-12 0984-27-3083  
 営業日 11:30~13:30.0  
 0984-22-4649  
 (土曜・日曜・祝日は14:00.0)  
 18:00~(要予約のみ)  
 月曜日(不定休)

**5 なかにし和牛サーロインステーキ丼 3,000円**

自家牧場で育てたなかにし和牛のサーロイン150gは、アツリとしながらも、コクのある肉質が自慢。血に入った醤油ベースの特製ダレは、お肉をつけて食べても、皿に直接かけてもOK。一味が効いたピリ辛味は、ごはんが進むこと間違いナシ。1日限定10食。

焼肉アンドステーキ なかにし  
 小林市堀野1899-1  
 0984-22-4649  
 営業日 11:30~14:00  
 18:00~21:00.0  
 水曜日

**6 倉商牛ひつまぶし 3,850円**

自家栽培のこばやしの上には、国際級ファーストクラスの穀内食にも採用された、レアの倉商牛が乗っています。肉のうまみ、旨みが楽しめるよう、味づけは塩のみ。小林市の日本料理お好みやまの上品な味わいのダレ、薬味をかけていただくひつまぶしです。アイスつき。

ピークックくらそ  
 小林市高西方4047-1  
 0984-24-1515  
 営業日 11:30~14:00  
 水曜日



全世代に愛される味つけに!



おむすび店が手がける初の丼



3種類の小林産牛肉を食べ比べ!



霧島連山に見立てた、雄大なカツ丼です

**3 西諸牛サーロインステーキ丼 2,680円**

小林のファミリーレストランの丼は、年齢男女問わず人気の自家製照り焼きソースが味の要! 西諸牛のサーロインのうまみを引き立てる。濃厚ながらもアツリとしたソースで、ブラックペッパーの風味も効いています。+400円でうどんそばをつけることも可能です。

コーヒー&レストラン待夢  
 小林市堀野3093-14  
 0984-22-8754  
 営業日 11:00~15:00, 17:00~21:00  
 月曜日

**4 すきむらんどん 1,200円**

もちもち食感が特長で、おむすびにも使用している須米米を100%使用。おむすびの具材としても人気のなかにし和牛と和牛バラ肉の丼です。肉のうまみを最大限に引き出すため、肉でダレを作り、ほんのり甘い味つけに、紅しょうががなかなかにアクセントの心。

おこめ処お結びや  
 小林市高西方356-1  
 0984-48-2480  
 営業日 11:00~15:00  
 (土曜・日曜・祝日は17:00.0)  
 水曜・木曜日

**7 プレミアムこばやし牛丼 3,000円**

ローストビーフは富永牛で赤ワイン煮はアン黒牛、ユッケは倉商牛を使用し、地元和牛が一度に堪能できる至高の丼。フレンチながらも、雑穀米などの"和"を取り入れ、食べやすさも重視。華やかな野菜も。前菜、スープ、サラダ、食後のドリンクつき。1日限定8食。

Kokoya de kobayashi  
 小林市堀野267  
 0984-23-1800  
 営業日 11:30~14:00.0  
 月曜日

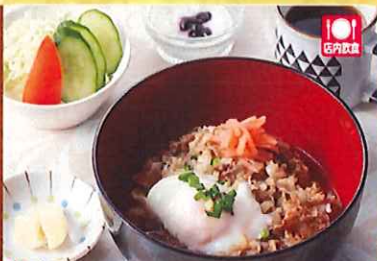
**8 霧島連山ふもてかつ丼韓国岳 3,088円**

厚さ5cm、500gのどんかつです! 地元小林市、野原産のからしを低温調理し、肉厚ながらもやわらかさを実現しました。平日限定3食、土曜・日曜・祝日限定5食、2日までの予約で、数量問わず提供可能。カツは、500g、300g、120gから選べます。

道の駅〜べるのりこばやし味彩  
 小林市野原三ツ野山3437-1  
 0984-44-2210  
 営業日 11:00~14:30.0  
 水曜日



常連さんから愛されるチキン南蛮



つゆくだなので、サラリと食べられます



とろけるような軟骨が味わえます



見た目もキュートな"缶入り"丼

**9 ちきん南蛮丼 1,100円**

鶏もも150gをカットし、甘酢をしっかりと絡めました。タルタルソースはタマネギの代わりに、らっきょうを使用することで、サッパリとしたあとに、ピリ辛の赤とうがらしも肉のうまみを際立たせます。営業日はインスタグラムでご確認ください。味噌汁つき。

クローバー  
 小林市野原町尾屋959  
 070-4312-9067  
 営業日 kokonoco  
 年中無休 11:30~14:30  
 不定休

**10 肉丼定食 750円**

施設営精肉店の西諸産牛を120g使用した丼は、まるでスープのようなつゆりに入ったつゆが印象的! こはんが進むほど甘い甘さの味つけは、しっかりと炒めたタマネギのうまみがポイントです。温泉卵や紅しょうがもアクセントに! 大盛も800円で提供。

四季彩館  
 小林市高西方1191-1  
 0984-22-8055  
 営業日 11:00~15:00  
 水曜日

**13 味噌軟骨丼 800円**

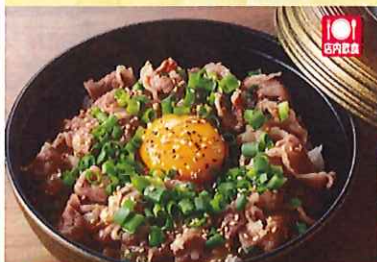
圧力鍋で時間をかけて、じっくりと煮込んだ豚バラ軟骨125g、オリジナルの味噌ダレと一緒に真空することで、味が染み込んだ濃厚な味噌軟骨を実現。果物やニンニクなどの素材をブレンドしたダレは、味わい深く、嚼むたびにうまみが広がります。1日限定20食。

はるかぜ軟骨  
 小林市堀野780-19  
 @han-aze 321  
 営業日 11:00~17:00  
 土曜・日曜日

**14 宮崎牛焼肉丼 1,290円**

缶を開けると、宮崎牛がたっぷり150g入った焼肉丼が保温性も高く、香りが充滿しないため、テイクアウトにもピッタリ。和牛農家だからこそ提供できるリーズナブルな価格で、甘辛い焼肉ダレが食感をそそぎます。電話予約すると、スムーズに提供可能。

OCT268  
 小林市野原三ツ野山3801-4  
 0984-47-0910  
 営業日 11:00~16:30.0  
 不定休



卵黄をたっぷり絡ませてどうぞ



スーパーの人気惣菜が丼になりました



タレと出汁、どちらも楽しめます



飲んだあとの締めにもオススメです

**11 宮崎牛牛丼 1,100円**

前職で肉をさばき、カットも行ってた"肉のスペシャリスト"のオーナーが厳選した、宮崎牛のバラ肉がメイン。老若男女が楽しめる定食屋ならではの、特製ダレで煮込んだやさしい味つけが特長。旨みをプラスする、ザラメが隠し味です。1日限定5食。予約がオススメです。

定食屋 こはんや  
 小林市本町13  
 090-1778-5656  
 営業日 11:00~13:30, 18:00~20:00  
 月曜・日曜・祝日

**12 炭火焼みそ豚丼 1,380円**

まるで肉煮のようです! 肉厚なえびの屋の炭火焼肉を、やわらかく煮込み、自家製のみそダレで味つけ。炭火で焼き上げること、香ばしさが増し、よりこはんが進む味わいに仕上がっています。ごはんの上に敷き詰められたキャベツもアクセントに! 1日限定5食。

はまだストアー  
 小林市高西方1302  
 0984-27-1012  
 営業日 11:00~13:00  
 11/1~12

**15 黒毛和牛赤身レアステーキ丼 1,500円**

こはん・刻みの上には、レアで焼き上げた黒毛和牛が150g。最初はそのまま食べ、締めは出汁と薬味とともに、ひつまぶし風でどうぞ。黒毛和牛のいろいろな食べ方が楽しめるメニューです。サッパリとした赤身肉に合う、旨めの特製ダレも食感をそそぐ味つけ!

炭火焼牛牛焼店  
 小林市堀野3116  
 0984-23-5055  
 営業日 11:00~13:30.0  
 水曜日

**16 いも豚の炭火の豚丼 1,100円**

えびの市のいも豚のロース肉を、まずは炭火でレアで焼き上げ、特製ソースと絡めてさらに加熱。二段階にわたって炭火で焼くことで香ばしさが増すのはもちろん、肉がふくらみとした食感に。果物を使用したソースとも相性◎です。テイクアウトは1,080円。

まんてんや  
 小林市堀野116-3  
 0984-27-4649  
 営業日 17:30~21:30.0  
 日曜・月曜(不定休)