

ALL TAKE OUT OK!

全品テイクアウトを承っております。
※ 容器代別途 ¥50（調理後1時間以内にお召し上がりください。）

= 01 = Standard

自家製パンズ
ハンドチョップビーフパティ
フレッシュオニオン
トマト
レタス
自家製マヨネーズ
粒マスタード

ハンバーガー ¥950

パンズから手作りで焼き上げた、フレッシュな野菜とジューシーなお肉をシンプルに味わえるハンバーガー！

= 07 =

チリビーンズ
チェダーチーズ
×
Standard

メキシカンチリチーズバーガー ¥1,300

数種類のスパイスでじっくり煮込んだ、自家製チリビーンズでメキシコ風に！辛さの調整できます。

= 02 = The American

チェダーチーズ
×
Standard

チーズバーガー ¥1,100

濃厚チェダーチーズをパティにたっぷりのせ、表面を炙って香ばしさをプラス。ザ・アメリカンな味わい！

= 08 =

高菜漬け
タカナード
×
Standard

阿蘇高菜バーガー ¥1,200

徳丸漬物の「高菜漬け」、さとう農園の「タカナード」を合わせ、阿蘇の魅力をギュッと凝縮した魅惑の一品！

= 03 = The Japanese

テリヤキソース
×
Standard

テリヤキバーガー ¥1,030

醤油ベースの甘辛テリヤキソースでしっかり味のザ・ジャパニーズバーガー。エッグトッピングがオススメ！

= 09 =

KIDS BURGER
ポテト & ジュース付き

キッズバーガー ¥780

お子様向けのボリュームで、優しい味付けです。オレンジ or アップルジュース付き。大人もご注文OK！

ポテト & ピクルス付き（ハンバーガー／サンドイッチ）

待ち時間なしの事前注文も
お電話にて承っております。
TEL: 050-3717-8904

= 04 =

ひばりベーコン
チェダーチーズ
×
Standard

ひばりベーコンチーズバーガー ¥1,300

阿蘇ひばり工房のベーコンを使用した、スモークで芳醇な味わいのバーガー。ガッツリ派にも大人気！

= 10 =

マルチグレイン食パン
ベーコン
トマト
レタス
自家製マヨネーズ
粒マスタード

BLT サンドイッチ ¥880

シンプルな食材のみで100年以上前から愛され続ける定番！各素材のおいしさをお楽しみください。

= 05 =

アボカド
チェダーチーズ
×
Standard

アボカドチーズバーガー ¥1,250

栄養価が高く、まろやかなコクで女性に人気のアボカドがたっぷり！チーズとのハーモニーが最高！

= 11 =

マルチグレイン食パン
モッツアレラチーズ
ブルドボーク
人参
自家製マヨネーズ
粒マスタード

ブルドボークサンドイッチ ¥800

豚肉を低温調理したアメリカ料理「ブルドボーク」をピネガーソースでさっぱりと！ほろトロ食感が最高！

OPEN 10:00～19:00
CLOSE 毎週 水曜日

= 06 =

ブルーチーズ
×
Standard

ゴルゴンゾーラバーガー ¥1,250

世界三大ブルーチーズに挙げられるゴルゴンゾーラをたっぷりのせたバーガー。クセになる贅沢な大人味！

= 12 =

CHICKEN CURRY
1日10食限定

チキンカレー ¥900

鶏の出汁をベースに、香味野菜とりんど、香り高く炒ったスパイスで濃厚かつ上品に仕上げた自慢のカレー。

※ ハンバーガー／サンドイッチは、苦手なものを抜くことができます。ご遠慮なくお申し付けください。

BESPOKE		
ハンバーガー／サンドイッチをお好みの味にビスポーク（カスタマイズ）して特別な味わいをお楽しみください。		
ビーフパティ	⊕	¥400
馬鹿パティ変更	↺	¥250
レタス	⊖	¥50 ⊕ ¥50
トマト	⊖	¥50 ⊕ ¥50
フレッシュオニオン	⊖	¥50 ⊕ ¥50
グリルドオニオン	⊕	¥150
グリルドパイナップル	⊕	¥150
アボカド	⊕	¥150
マヨネーズ	⊕	¥50
テリヤキソース	⊕	¥80
ハラペーニョ	⊕	¥100
チェダーチーズ	⊕	¥150
スモークチーズ	⊕	¥300
ブルーチーズ	⊕	¥300
目玉焼き(菊池市コッコファーム)	⊕	¥80
ベーコン(ひばり工房)	⊕	¥200
オニオンリング	⊕	¥200

SIDE DISH		
	自家製フライドポテト	¥350
北海道産じゃがいもを使用し、二度揚げしてカリカリホクホクの食感に上げました。		
	自家製フライドからいも	¥500
大津町採れの甘くて美味しい「からいも」をフライに。カリッとホクホクでお子様にも大人気！		
	オニオンリングプレート	¥550
	グリーンサラダ	¥350
	フライドチキン	1ピース ¥300
アメリカ南部のレシピをベースにし、独自にアレンジしたスパイシーフライドチキンです！		
	馬ロッケ	1個 ¥180
熊本育ちの馬肉と国産じゃがいもを使用した阿蘇一の宮のお肉屋「とり宮」の名物コロッケ。		

+ DRINK

ランチタイム
¥100引き

ランチタイム（11:00-15:00）に
お料理とセットでご注文の方は
ドリンクが¥100お得になります。

COFFEE

エスプレッソ	¥300
ホットコーヒー	¥380
ホットチョコレート	¥550
アイスコーヒー	¥400
アメリカノ	HOT ICE ¥400
カフェラテ	HOT ICE ¥480
ASO MILK ラテ	HOT ICE ¥500
カフェモカ	¥500

TEA

アールグレイ	HOT ICE ¥400
プラナチャイ	HOT ICE ¥480

SODA

コカコーラ	¥250
ジンジャーエール（Wilkinson）	¥250
メロンソーダ	¥300
クリームソーダ	¥450
レモンスカッシュ	¥400

JUICE

レモネード	¥350
オレンジジュース	¥350
アップルジュース	¥350

SHAKE

季節のシェイク（内容はスタッフまで）	¥600
エスプレッソシェイク	¥600

Pic Up! DRINK

ともコーラ ¥500

無添加の天然クラフトコーラ。スパイスやハーブ、国産無農薬の柑橘で作られる、スッキリ元気になる新時代のコーラです！

ASOジンジャーエール ¥550

阿蘇神社応援飲料…ダジャレから生まれたけれど味と想いは本気です。厳選食材のみで作られた無添加のプレミアムジンジャーエール！

カラスカソーダ ¥400

コーヒーの果実を煮詰めてシロップを作り、ソーダでさっぱりと仕上げました。コーヒー感はなく杏のような味わいです。

なんの なんの



@thelocalburger2019



THE LOCAL BURGER

〒869-1101

熊本県菊池郡菊陽町津久礼2648

デサキ熊本菊陽店内

| OPEN | 10:00 ~ 19:00

| CLOSE | 毎週水曜日

ここ熊本、ローカル で出会った、
私たちにいつも元気をくれる言葉です。
「なんの なんの」をモットーに、
地元の食材やハンバーガーを通して
みなさんに楽しんでいただけるよう、
私たちも楽しみながら手作りしています。

TAKE OUT MENU



THE
LOCAL
BURGER
all hand made
since 2019

