



FACTORY

BBQ&GRILL



Reservation, Takeout, party set
テイクアウト・パーティーセットのご予約も承っています
099-295-0609

FACTORY

BBQ&GRILL

FACTORYでは、積極的に地元鹿児島産の食材を取り入れ、化学調味料や食品添加物を加えず、食材本来の旨味を生かした料理を提供しています。

当店自慢のバーベキュースタイルは、アメリカ南西部の伝統的な調理法を取り入れています。特製スパイスをすり込んだ塊肉をスモーカーで10時間以上かけてゆっくり低温調理することでお肉の旨みが濃縮され、ホロリと口の中でほどけるような柔らかさに仕上げています。そのままでも燻製の香りを美味しくお召上がりいただけますが、お好みで自家製ソースを加え味を変えて本場テキサス・スタイルのバーベキューをお楽しみください。

We take in ingredients from local Kagoshima, do not add chemical seasonings or food additives, and provide dishes that make the best use of the original taste of the ingredients.

Our signature barbecue style incorporates traditional recipes from the Southwestern United States. The lump meat rubbed with special spices is slowly cooked in a smoker at low temperature for 10 hours or more to concentrate the taste of the meat and make it soft enough to melt in the mouth. You can enjoy the smoked scent as it is. You can also add homemade sauces to change the taste and enjoy authentic Texas-style barbecue.

ベジタリアンメニューもご用意しています。お問い合わせください。

A vegetarian menu is also available. Please contact us.

BBQ&GRILL

FACTORYのバーベキュースタイルは、アメリカ南西部の伝統的な調理法を取り入れてあります。特製スパイスをすり込んだ塊肉をスモーカーで10時間以上かけてゆっくり低温調理することでお肉の旨みが濃縮され、ホロリと口の中でほどけるような柔らかさに仕上げられています。そのままでも燻製の香りを美味しくお召し上がりいただけますが、お好みに**自家製ソース**を加え、味を変えて本場テキサス・スタイルのバーベキューをお楽しみください。



ブリスケット(牛肉)

牛肩バラ肉ともよばれる部位でスモークBBQの定番料理です。

霜降りのブリスケットをじっくり燻製した、柔らかい肉質の旨みが凝縮されています。FACTORYがこだわり抜いたおすすめ逸品です。



ブルドポーク(豚肉)

ゆっくり低温加熱調理された豚の塊肉を細かく裂いてつくるブルドポークは本場アメリカで昔から親しまれているBBQ料理です。

ホロホロに柔らかくなったお肉は、余分な脂が落ちてうまみが凝縮されヘルシーにお召し上がりいただけるようこだわっています。

自家製ソーセージ

ブレンドハーブで味付けた自家製ソーセージをBBQし皮はパリッとスモークに仕上げました。

自家製ベーコン

豚肉をオリジナル製法で調理した柔らかく香ばしい味わいあるベーコンです。

黒豚のスペアリブ

骨からすぐに取りれるほど柔らかいスペアリブをスイート&スパイシーな自家製BBQソースでしっかり味付けています。

和牛パストラミ

丹念にスパイスをすりこんでからじっくりと寝かせ牛肉の旨味を凝縮、ライスにもよく合います。

桜島鶏のグリル

桜島鶏をマリネし柔らかくグリルしました。

SOURCE

FACTORYでは、バーベキューに合う自家製ソースをご用意しています。

BBQソース

本場テキサスの甘酸っぱいソース

🌶️ ジャマイカンヴィネガー

スパイスの香るヴィネガーソース

🌶️ アリッサ

旨辛のスパイスたっぷりのソース

チボトレ赤ワインBBQソース

燻製したハラペーニョと赤ワインのスモークソース

イエロー粒マスタード

ぴりっとはじける粒マスタード

BBQ COMBO PLATES

選べるBBQコンボプレート

BBQの盛り合わせとサイドメニューを選べるプレートはファクトリーのおすすめメニューです。お好みの組み合わせをお楽しみください。

コンボ

3

3種盛り合わせ
+
サイドから2種
¥3,000

1~2名様

コンボ

4

4種盛り合わせ
+
サイドから2種
¥3,500

2~3名様

コンボ

5

5種盛り合わせ
+
サイドから2種
¥4,000

3~4名様

自家製BBQをお選びください

ブリスケット
ブルドポーク
自家製ソーセージ
黒豚スペアリブ
自家製ベーコン
桜島鶏のグリル

じっくり丁寧にスモークした牛肩肉のBBQはオススメの一品
ゆっくり調理し旨味がたっぷり凝縮した柔らかくジューシーな豚肉
ブレンドハーブで味付けた自家製ソーセージをBBQし皮はパリッ！
骨からすぐに取りれるほど柔らかい黒豚のスペアリブ
皮付きのまま香ばしく調理した味わいあるベーコン
桜島鶏をマリネし柔らかくグリルしました

サイドを2種類をお選びください

ミニサラダ フレンチフライ マッシュポテト ソイマヨのコールスロー
キャロットラペ カクテルピクルス マカロニチーズ ザウワークラウト

平日限定

AMERICAN BBQ PLATE
ファクトリーBBQプレート

人気のBBQメニューを盛り合わせたボリュームたっぷりなお得なプレートです。

3種のお肉とサイドディッシュ、スープとパンまたはライスが付いています。

お好みでトッピングしてオリジナルプレートもお楽しみいただけます。

¥2,000

*お肉の種類はスタッフにお問い合わせください。





BBQ BRISKET SANDWICH

BBQホットサンド

カリッと焼いたバゲットに人気のバーベキュー肉ブリスケットとブルドポークをたっぷりのせ、甘めのオリジナルバーベキューソースをはさんだホットサンドです。

¥1,600

ランチタイムサービス
11:00-15:00
 全メニューにスープがつきます。他サービスセットもご用意しています。



BBQ BURGER
BBQバーガー

FactoryオリジナルBBQのブルドポーク、ベーコン、ハーブ入りソーセージパティを一度に味わっていただけるボリュームたっぷりの自信のバーガーです。

*ハラペーニョ(辛)が苦手な方はおっしゃってください。
 *チェダーチーズはトッピングです。+200

¥1,600

WAGYU 100% BURGER
黒毛和牛グリルドバーガー

肉本来のおいしさを味わえるよう黒毛和牛100%を粗挽きにしたパティをじっくり焼き、肉本来の旨みとたっぷりの野菜を存分に味わっていただけるバーガーです。

¥1,700

追加肉

- 和牛パティ 160g+ 600
- BBQ ブリスケット+ 600
- 厚切りベーコン+ 600
- 自家製ソーセージ+ 600

トッピング

- アボカド+200
- オニオンリング+200
- チェダーチーズ+200
- ハラペーニョ+150

- ピクルス+150
- 目玉焼き+150
- 厚切りトマト+100
- スライスオニオン+100

自家製ソース

- アリッサソース
- ハラペーニョソース
- ハバネロソース

FACTORY BOWL

ブルドポークボウル

豚の塊肉をほろほろになるまで丁寧にスモークすることで肉汁たっぷりに仕上げ特製のチポトレ赤ワインBBQソースで絡めました。お腹にもたれず肉の旨味が楽しめます。

¥1,600



SPECIAL SPICE CURRY

スパイスカレー合いがけ

スパイスの効いた旨味のチキンカレーと優しいダル(豆)カレーにスパイスブリスケットを盛り合わせたプレートです。ひとつずつ味の異なる副菜と混ぜると味わい深いカレーになっていきます。

¥1,500

SPICY GARLIC SHRIMP

スパイシーガーリックシュリンプ

ハワイの定番ガーリックシュリンプを、国産ニンニクとオリジナルスパイスソースで香ばしく、旨味たっぷりに仕上げました。殻ごと食べられるプリプリのシュリンプと野菜たっぷりのヘルシープレートです。

¥1,500



LOCO MOCO FACTORY STYLE

ロコモコファクトリースタイル

黒毛和牛の肉汁をギュッと閉じ込め香ばしく Grill したパティにグレイビーソースと目玉焼きをのせました。季節のお野菜をたっぷり使ったワンプレートです。

¥1,500

ランチタイムセット 11:00-15:00

ドリンクセット +¥300

ドリンク+フライドポテトセット +¥400

ドリンク+オニオンリングセット +¥550

ドリンク+ミニデザートセット +¥500

ドリンクセットはこちらからお選びください

- H ブレンドコーヒー/知覧有機紅茶/自家製ジンジャーティー
- C アイスコーヒー/アイ스티ー/黒ウーロン茶/クラフトジンジャーエール/クラフトコーラ/青森りんご搾りジュース/国産100%みかんジュース

For KIDS お子様メニュー

フライドポテト、スウィートコーン、ドリンク付き



KIDS BURGER

キッズバーガー

化学調味料や食品添加物を一切使用しないハンバーガーとフライドポテト、ドリンクのお子さまバーガーセット

¥850

KIDS PLATE

キッズプレート

化学調味料や食品添加物を一切使用せず、黒毛和牛を粗挽きにしたパティとライス、ドリンクのお子さまライスセット

¥850



FRIES&SIDE 単品メニュー

スーモークミックスナッツ	¥450
フレンチフライ	¥300
オニオンリング	¥420
マカロニチーズ	¥400
ガーリックシュリンプ6P	¥800
パン又はバゲット	¥250
マッシュポテト	¥300
スタンダードグリルドバーガー	¥1,000



DESSERTS デザート

バスクチーズケーキ	¥600
オランダアップルパイ	¥600
季節のシフォンケーキ	¥420
チョコレートケーキ	¥450
オリジナルプリン	¥300

ドリンクセット +¥300



DRINKS お飲み物

COFFEE / TEA

ブレンドコーヒー H C	¥350
カフェラテ H C	¥450
キャラメルラテ H C	¥470
知覧有機紅茶 H C	¥350
ジンジャーティー H C	¥400

JUICE

クラフトジンジャーエール	¥450
クラフトコーラ	¥450
オーガニックレモネード	¥400
自家製コンブチャ	¥450
青森りんご搾りジュース	¥400
国産100%みかんジュース	¥400
黒ウーロン茶	¥350

ALCOHOL アルコール

クラフトビール	¥680
ハートランド大	¥650
ハートランド小	¥550
ノンアルコールビール	¥300

グラスワイン(赤・白)	¥450
角ハイボール	¥450
山崎ハイボール	¥720
<u>ボトルワイン</u> もご用意しています。スタッフまで	