

昼の ゴロゴロ焼

ランチに!
おやつに!
迷ったら昼ゴロ!

1 一休

荒尾産牛肉とコンニャク、ムラサキからいもでゴロゴロ感を演出



700円(税込)

所 荒尾市一部牟田996-2
☎ 0968-68-0970
営 10:00~20:00
休 毎週木曜日



2 ねぎぼうず

荒尾産海苔・梨・トマトのイタリア風ソースでゴロゴロ感を演出



780円(税込)

所 荒尾市緑ヶ丘5丁目2-8
☎ 0968-66-1177
営 11:00~21:00
休 毎週火曜日



3 めしや

お好み生地をクレープ状に広げ、かつおぶし、ネギ、鮮く揚げた荒尾産オクラを入れて、海苔ドレッシングめしやソースをかけて巻いている。巻きの中のおクラでゴロゴロ感を演出。



300円(税込)

所 荒尾市増永2000-23
☎ 0968-62-1968
営 11:00~19:00
休 土日祝日



4 うまかモン

ブタダコ、卵入りお好み焼の上に、ソバ焼めし、タコ、荒尾で作ったコンニャクでゴロゴロ感を演出。最後に鰯糸、ネギ、かつお節、紅生姜、荒尾産さしみ海苔をトッピング



750円(税込)

※荒尾産足長ダコは春先のみ季節限定

所 荒尾市荒尾3421-4
☎ 0968-63-1515
営 11:00~14:30 17:00~22:00
休 毎週木曜日



5 お好み焼 源ちゃん

荒尾産宇焼酎で煮込んだ黒い豚の角煮、荒尾産海苔でゴロゴロ感を演出。



700円(税込)

所 荒尾市宮内573-3
☎ 0968-63-0588
営 11:00~14:30 17:00~21:00
休 毎週水曜日



6 馬力屋

荒尾産米を生地に混ぜ、荒尾産野菜を使用。名物の牛すじ煮込みでゴロゴロ感を演出



756円(税込)

所 荒尾市下井手1616-67
☎ 0968-66-4129
営 ランチ11:30~15:30 ナイト17:00~翌1:00
休 不定



10 ｸｰﾊﾟｯｷﾝ ｳﾞｳﾞｰｶﾞｲ

荒尾産の海苔・キャベツに荒尾産特製ソースを使って国産豚肉とシーフードでゴロゴロ感を演出



900円(税込)

所 荒尾市高浜386
☎ 0968-68-0762
営 11:30~14:00 18:00~23:00
休 なし



11 七輪岩焼肉 くるだいや

荒尾産のお米を荒尾産オリブオイルで焼いた生地に荒尾産の美味しさを凝縮した特製タレで国産豚のホルモンを焼きゴロゴロ感を演出



750円(税込)

所 荒尾市高浜237
☎ 0968-68-0355
営 18:00~22:00
休 毎週月~木曜日

12 創作厨房 わいん亭

自家製手作りピザ生地に荒尾産海苔の佃煮をソースに使い、豚の角煮と荒尾産海苔の佃煮をのせたクリームチーズでゴロゴロ感を演出



800円(税込)

所 荒尾市荒尾2600番地
☎ 0968-64-0511
営 17:30~23:30(オーダーストップ23:00)
休 毎週月曜日



石炭ゴロゴロ万田焼

案内地図

昼のゴロゴロ焼 どっち?! 夜のゴロゴロ焼

★印は営業時間内、昼夜問わずゴロゴロ焼き注文可



夜の ゴロゴロ焼

お夜食に!
おつまみに!
小腹に夜ゴロ!

7 楽食楽酒 味の里

荒尾産海苔、地ダコを使用し、トロトロ山芋生地の中身はゴロッとチーズ入り! 形状と糸唐辛子で燃え上がるゴロゴロ石炭を演出!



540円(税込)

所 荒尾市宮内1000-8
☎ 0968-82-7005
営 17:30~23:30
休 毎週月曜日

8 喰堂(くらうどう)

荒尾産じゃが、お野菜と喰堂名物「どて煮」でのゴロゴロ感を荒尾産鶏卵でふくらみました!



750円(税込)

所 荒尾市下井手1616-67
☎ 0968-66-0804
営 17:00~翌2:00(オーダーストップ1:00)
休 不定

9 ふみべー

フワフワのお好み生地にふんたんに使った鶏モモ肉をオリーブソースで炒め、荒尾産フレッシュミニトマトを和えゴロゴロ感を演出! とろけるチーズとの「ダブル口感」を一度に賞味下さい!!



800円(税込)

所 荒尾市川登1880-13
☎ 0968-66-1140
営 17:00~22:30(日曜のみ11:30~22:30)
休 毎週水曜日

