



宮崎のソウルフードともいえるチキン南蛮の専門店。質の良い材料をできる限り地元の生産者から仕入れ、手作りにこだわり調理しています。

〒880-0951
宮崎市大塚町京園3176
TEL 0985-73-8733

【公式HP】
[チキン南蛮専門店 味匠](#)

[地図](#)

【アクセス】
宮崎駅から車で約15分
【定休日】
水曜日
【営業時間】
11:00～21:00 (ラストオーダー 20:30)



出入口



建物への入口は上左の写真の左側のドア。道路側（写真右側）からスロープがあります（写真上中）。スロープの幅は十分です。入口は自動ドアで幅は90cm。車いすでも出入りに問題はありません。

駐車場



建物の南側に舗装された駐車場があり、16台駐車可能です。店舗入口前に1台分の障がい者用駐車スペースがあります。

施設内



店内は天井が高く広々とした造りで、通路も広くシックな佇まい。車いすでも問題ありません。客席は一人用のカウンターから家族連れ対応可能なテーブル席までご用意されています。お冷や等はレモン水、ハーブ茶などがセルフ方式で。チキン南蛮は肉の部位も選べるほか、タルタルソースも青のり、柚子など4種類から選択可能です。

トイレ



男女共用の多目的トイレがあります。入口は引き戸で幅は85cmと、通常の車いすなら入れる間口です。トイレ内部は200cm×208cmと広く、利用に特に問題ははありません。ベビーシートも設置されています。

お店から一言

車いすユーザーの知人も入りやすいように、店内は広く造り、多目的トイレやベビーシートも完備しています。メニューはチキン南蛮はもちろんのこと、ピー南蛮(ピーマンの肉詰め仕立て)やしそ南蛮(大葉と梅肉の香味揚げ仕立て)のオリジナルチキン南蛮や唐揚げ、せせり南蛮など種類も豊富！TAKEOUTメニューもあるのでぜひご利用ください。