

## 一品料理

砂肝の胡麻油コンフィ

六〇〇

せせりの唐揚げ入りお寿司

六〇〇

キャベツと鳥の塩昆布和え

八〇〇

もも肉の巻繊蒸し

八〇〇

むね肉の湯引き 蓮根巻き

九〇〇

むね肉低温調理とうるい酢みそ

一〇〇〇

蒸し鳥とほうれん草サラダ わさびドレッシング

一〇〇〇

バンバンジーサラダ

一〇〇〇

出汁巻き

一二〇〇

京都福田屋の漬物の盛り合わせ

八〇〇

焼き物 串焼き (たれ・塩)

軟骨

皮

せせり

手羽先

砂肝

レバー

葱間

ぼんじり

笹身

つくね

鳥ト口串

鴨葱巻き

二〇〇

二〇〇

二二〇

二二〇

二五〇

二五〇

二五〇

二五〇

三〇〇

三〇〇

三〇〇

三五〇

# 焼物

ハツ塩焼き

六〇〇

手羽先牛蒡

八〇〇

鳥皮つくね射込み

九〇〇

もも肉 フォアグラのせ

一四〇〇

もも肉塩焼き ふき味噌にんにく

一六〇〇

## 揚げ物

もも肉の一枚揚げ(甘辛・よだれ)

一二〇〇

鳥トロの唐揚げ

一二〇〇

早春の山菜天ぷら

一五〇〇

## 鍋料理

二人前より承ります

鳥スープ炊き

一人前

二五〇〇

もも肉・むね肉・手羽元・手羽先・白菜  
しめじ・えのき茸・長葱・豆腐

鳥みそ鍋

一人前

二五〇〇

もも肉・レバー・キンカン・九条葱・長葱  
玉葱・にら・豆腐・こんにゃく

## 食事

鳥と野菜のきりたんぽ

一人前

八〇〇

親子丼

一三〇〇

焼鳥丼

一三〇〇

甘味

チヨコプリン

五〇〇