

一品料理

せせりと花山椒 わさび酢

六〇〇

レバー オイル蒸し

六〇〇

せせりの唐揚げ入りお寿司

七五〇

キャベツと鳥の塩昆布和え

九〇〇

蒸し鶏とほうれん草サラダ わさびドレッシング

一一〇〇

バンバンジーサラダ

一一〇〇

合鴨の燻製

一
二
〇
〇

出汁巻き

一
二
〇
〇

むね肉低温調理のマスカルポーネ塩辛和え

一
三
〇
〇

炙りもも肉の行者にんにく正油

一
四
五
〇

京都福田屋の漬物の盛り合わせ

九
〇
〇

焼き物

笹身の大葉一夜干し

九〇〇

ぼんじり塩昆布焼き

九五〇

もも肉 フォアグラのせ

一五五〇

もも肉、筍、山菜の塩釜仕立て

二三〇〇

揚げ物

もも肉の一枚揚げ（甘辛・よだれ）

一三〇〇

鳥トロの唐揚げ

一三〇〇

春の山菜天ぷら

一五〇〇

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

二二〇

二二〇

二五〇

二五〇

二八〇

二八〇

二八〇

二八〇

三五〇

三五〇

三五〇

三八〇

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・手羽先・手羽元・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

空豆の炊き込みご飯

一人前

九〇〇

(二人前より承ります)

親子丼

一三〇〇

焼鳥丼

一三〇〇

甘味

最中 カスタード餡

五〇〇