

一品料理

冷し茶碗蒸し ずんだ餡

六〇〇

肉味噌とサラダ菜の生春巻き

八〇〇

せせりの唐揚げ入りお寿司

七五〇

むね肉 湯引き 胡麻だれ

九〇〇

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

生湯葉ともも肉 山形だし正油

一
二〇〇

出汁巻き

一
二〇〇

合鴨の土佐酢煮 緑酢

一
二五〇

京都福田屋の漬物の盛り合わせ

九
〇〇

焼き物

せせりのしょうつる干し

七〇〇

管牛蒡 レバー射込み

九〇〇

万願寺唐辛子 肉詰め たれ焼き

一二〇〇

もも肉と加茂茄子 挟み紫蘇焼き

一四〇〇

もも肉 フォアグラのせ

一五五〇

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

鳥と野菜のビール揚げ

一二〇〇

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

二八〇〇

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

二八〇〇

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

鶏飯

一人前

八〇〇

(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

あんみつ

五〇〇