

一品料理

もも肉の玉子巻織

六〇〇

ハツポン酢

六五〇

せせりの唐揚げ入りお寿司

七五〇

笹身の紅葉和え

九〇〇

キヤベツと鳥の塩昆布和え

九〇〇

子持ち鮎の甘露煮

九五〇

炙りもも肉 柚子胡椒おろし

一〇五〇

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

出汁巻き

一二〇〇

むね肉 胡麻酢和え

一二五〇

合鴨のコンフィ 焼き茄子ソース

一六〇〇

京都福田屋の漬物の盛り合わせ

九〇〇

焼き物

もも肉と野菜の朴葉焼き

一八〇〇

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

揚げ銀杏

九〇〇

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

一人前より承ります

鳥スープ炊き

もも肉・むね肉・手羽先・手羽元・白菜
しめじ・えのき草・長葱・豆腐

一人前

二八〇〇

鳥みそ鍋

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

一人前

二八〇〇

鴨の出汁しゃぶ

もも肉・むね肉・皮・九条葱・長葱
細巻湯葉・胡麻麩

一人前

二八〇〇

食事

木の子とせせりの炊き込みご飯

(二人前より承ります)

一人前

九〇〇

親子丼

一三〇〇

焼鳥丼

一三〇〇

甘味

かぼちゃのブリュレ

五〇〇