

一品料理

茶碗蒸し ふかひれあん

六〇〇

ぼんじり 辛子ポン酢

六〇〇

せせりの唐揚げ入りお寿司

七五〇

笹身のたたき 磯の雪はさみ

九〇〇

キヤベツと鳥の塩昆布和え

九〇〇

炙りもも肉 林檎酢

一〇〇

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  
〇〇

出汁巻き

一  
二〇〇

合鴨ワイン煮

一  
八〇〇

京都福田屋の漬物の盛り合わせ

九  
〇〇

焼き物

せせりの八幡巻

八〇〇

もも肉 フォアゲラのせ

一五五〇

もも肉 西京焼き

一七〇〇

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

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

鴨の出汁しやぶ

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

里芋の炊き込みご飯

(二人前より承ります)

一人前

八〇〇

親子丼

一三〇〇

焼鳥丼

一三〇〇

甘味

安納芋のティラミス

五〇〇