

一品料理

ぼんじり 玉葱・ポン酢

六〇〇

炙りむね肉 ガリ葱

七〇〇

せせりの唐揚げ入りお寿司

七五〇

キヤ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

一〇〇〇

バンバンジーサラダ

一〇〇

出汁巻き

一二〇

合鴨の土佐酢煮

一七〇

駝鳥たたき 行者にんにく正油

一八〇

京都福田屋の漬物の盛り合わせ

九〇

焼き物

笹身の鳴門焼き

八〇〇

せせりの柚子胡椒西京味噌漬

一一〇〇

合鴨ももアスパラ巻き

一八〇〇

もも肉 フォアグラのせ

二〇〇〇

もも肉 雲丹焼き

二五〇〇

焼き空豆

八〇〇

揚げ物

蓮根 肉詰め

八〇〇

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

砂肝 土佐揚げ

一一〇〇

焼き物 串焼き(たれ・塩)

軟骨

二二〇

皮

二二〇

せせり

二五〇

手羽先

二五〇

砂肝

二八〇

レバー

二八〇

葱間

二八〇

ぼんじり

二八〇

笹身

三五〇

つくね

三五〇

鳥ト口串

三五〇

鴨葱巻き

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

手羽先と新生姜の炊き込みご飯

(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

抹茶の自家製シュークリーム

五〇〇