

一品料理

砂肝 鰯油(オイスターソース)和え

六〇〇

炙りむね肉 緑酢

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  
一〇〇

出汁巻き

一  
二〇〇

もも肉とブッラータ

一  
三〇〇

だちょうの島らつきよう和え

一  
六〇〇

合鴨香草オイル蒸し 大葉ジエノバ

一  
八〇〇

京都福田屋の漬物の盛り合わせ

九  
〇〇

焼き物

手羽先の新牛蒡射込み

八〇〇

ハラミ わさび焼き

九〇〇

もも肉と加茂茄子 挟みコンソメ焼き

一六〇〇

もも肉 フォアグラのせ

二〇〇〇

焼き枝豆

八〇〇

揚げ物

伏見唐辛子 せせり巻き

七〇〇

玉蜀黍 板揚げ

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

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

鶏飯

七〇〇

親子丼

一三〇〇

焼鳥丼

一三〇〇

## 甘味

ピスタチオプリン

五〇〇