

一品料理

ハラミのたたき

六〇〇

枝豆

七〇〇

むね肉のグレープフルーツ和え

九〇〇

もも肉の八幡巻き

九〇〇

キヤベツと鳥の塩昆布和え

九〇〇

せせりの唐揚げ入りお寿司

一〇〇〇

蒸し鶏とほうれん草サラダ わさびドレッシング

一〇〇

バンバンジーサラダ

一〇〇

出汁巻き

一二〇

合鴨スモークチーズ

一六〇

もも肉と生湯葉のアボカド醤油

一八〇

漬物の盛り合わせ

九〇

焼き物

ハツとハツ元

五〇〇

焼き枝豆

八〇〇

手羽先の龍眼

八五〇

合鴨のコンフィ

一九〇〇

もも肉 フォアグラのせ

二〇〇〇

ふりそでと早松茸

二五〇〇

揚げ物

蓮根餅

一三〇〇

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

せせりの梅紫蘇ご飯

(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

桃の紅茶ゼリー

五〇〇