

## 一品料理

ハツのかんずり卸し和え

六〇〇

むね肉のたたき 焼き茄子ソース

九〇〇

炙りもも肉と無花果の胡麻クリーム

一〇〇

キャ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

一一〇〇

バンバンジーサラダ

一一〇〇

出汁巻き

一二〇〇

笹身の明太子巻き

一六〇〇

むね肉のチーズ巻き 山形だし添え

一六〇〇

漬物の盛り合わせ

九〇〇

焼き物

せせりのレモン塩焼き

八〇〇

笹身の紫蘇一夜干し

九〇〇

つくねの胡桃味噌

一二〇〇

もも肉 フォアグラのせ

二〇〇〇

もも肉の杉板焼き

三〇〇〇

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

一五〇〇

里芋と粟麩巻き  
の信州揚げ

一六〇〇

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

萩ご飯

(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