

一品料理

キャベツと鳥の塩昆布和え

一〇〇〇

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

一三〇〇

バンバンジーサラダ

一三〇〇

出汁巻き

一三〇〇

はらみの行者にんにく和え

一三〇〇

笹身のぬれ煎餅

一四〇〇

むね肉のもずく酢

一五〇〇

むね肉の菜の花昆布巻き

一五〇〇

もも肉の酒盗おろし

一六〇〇

漬物の盛り合わせ

一〇〇〇

焼き物

合鴨のロースト ハニーマスタード

二五〇〇

もも肉と筍の木の芽焼き

二五〇〇

揚げ物

もも肉の一枚揚げ（甘辛・よだれ）

一五〇〇

鳥トロの唐揚げ

一五〇〇

笹身とアボガド、春野菜の春巻

二〇〇〇

焼き物 串焼き(たれ・塩)

軟骨

二五〇

皮

二五〇

せせり

三〇〇

手羽先

三〇〇

砂肝

三二〇

レバー

三二〇

葱間

三二〇

ぼんじり

三二〇

笹身

三八〇

つくね

三八〇

鳥ト口串

三八〇

鴨葱巻き

四五〇

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

三二〇〇

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

三二〇〇

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

三二〇〇

食事

天豆の釜炊きご飯

(二人前より承ります)

一人前

一二〇〇

親子丼

一三〇〇

焼鳥丼

一三〇〇

甘味

苺のモンブラン

五〇〇