

# 串焼き(鳥肉)

手羽先

三〇〇円

水郷赤鶏の立派な手羽先です

白レバー

三〇〇円

(数量限定)  
レアに焼き上げ わさびでどうぞ

つくね

三〇〇円

手ごねのこだわり 月見を添えて

せせり

二八〇円

特製みそにたっぷりネギを乗せて

ささみ

三五〇円

梅しそ・わさび お好きなお味で

たぬき

三〇〇円

しいたけにつくねを詰めました

ふりそで

二八〇円

手羽元の部分 程よい脂と歯ごたえ

むねトロ

二五〇円

脂の苦手な方に

レバー

二二〇円

秘伝だれでお焼きします

ねぎ間

二二〇円

定番の人気

はつ 二〇〇円

鉄分、ビタミンAも豊富です

ひな皮 二五〇円

水郷赤鶏の鶏皮を秘伝だれて

つなぎ 二〇〇円

希少部位(大動脈)うな肝のような食感

ぼんじり 二〇〇円

とろけるような脂がジューシー

砂肝 二〇〇円

コリコリ食感カロリー低め

豚バラ 三五〇円

松阪ポークのお肉の旨味ぎっしり

豚かしら 三五〇円

希少部位 淡白で低カロリー

おまかせ 一、一〇〇円

五本

その日のおすすすめを

おまかせ 二、六〇〇円

十二本

六種類を二本ずつ

お通し代と消費税は別途頂戴しております。

# 串焼き(巻きもの・野菜)

豚バラ しそ巻

二八〇円

しいたけ

二二〇円

豚バラ アスパラ巻

二八〇円

エリンギ

二二〇円

豚バラ にんにく芽巻

二八〇円

ねぎ

一八〇円

ベーコン トマト巻

二八〇円

ししとう

二二〇円

チーズピー

三三〇円

小玉ねぎ

二八〇円

うずら卵

二二〇円

ぎんなん

二二〇円

じゃがバター

三五〇円

なす一本焼き

二五〇円

本日のおすすめメニューもご覧くださいませ

# 一品料理

鮮馬刺し二点盛り 一、八八〇円

シーザーサラダ 六八〇円

桜ユツケ 六八〇円

和風海藻サラダ 五八〇円

鶏レバ刺し風 六二〇円

自家製ポテトサラダ 四九〇円

鶏むねたたき風 六二〇円

薬味たつぷり冷奴 三八〇円

鶏唐揚げ 五八〇円

炭火焼カマンベール 五五〇円

軟骨揚げ 四九〇円

ガーリック  
ポテトフライ 四八〇円

# 一品料理

もずく酢

三八〇円

鶏がら らーめん

五八〇円

きゅうり一本漬

三八〇円

石焼き鶏がら茶漬け

六八〇円

塩辛

三八〇円

こだわり玉子かけご飯

五五〇円

セロリの浅漬け

三八〇円

焼きおにぎり

鶏ガラスープ付

三八〇円

枝豆

四八〇円

鶏がら スープ

一八〇円

自家製玉子焼き

三八〇円

アイス各種

抹茶・バニラ・ゆずシャーベット

三八〇円

お通し代と消費税は別途頂戴しております。