

比内地鶏

全国で一五〇種類以上ある
地鶏銘柄鶏、

その中でも秋田県産雌の比内地鶏は

“究極の地鶏”とよばれている逸品です

※表示価格は全て税込みです
※チャージ料(お通し)として六三〇円頂戴しております

比内地鶏 焼鶏 備長炭使用、

■名物一枚焼き■

◎ もも肉の塩焼き 二二〇〇円

比内地鶏の一番旨味が凝縮している部位もも
一枚肉の上身の部分を炭火でじっくりと焼き上げます
肉汁したたる旨味を是非ご堪能ください
※ご用意にお時間を頂いております

焼鶏 二八〇〇円

◎ おまかせ串 五本

※ご人数分のご用意とさせていただきます

比内地鶏の本日のお薦め五種類
苦手な部位がございましたらお申し付けください

■串■

・ねぎま 五九〇円

・もも 五九〇円

・むねと皮の抱き身 五九〇円

比内地鶏のむね肉を皮で包んで焼き上げます。
外はパリッと中はふつくと。

・手ごねつくね 五九〇円

・ぼんじり 五六〇円

・手羽先 五六〇円

・砂肝 五三〇円

・レバー 五三〇円

・はつ 五六〇円

・ささみ串 わさび／梅 五三〇円

・ソリレス 五八〇円

野菜

・釜揚げしらすとレタスのサラダ

平兵衛酢ドレッシング、 一二〇〇円

・茸と蒸し鶏のサラダ

玉葱ドレッシング、 一二〇〇円

炭火焼き

■串■

・肉厚椎茸 四八〇円

・アスパラ 四八〇円

・ししとう 三六〇円

・きりたんぽ 味噌焼き串 五〇〇円

■酒肴■

・長茄子の一本焼き 五八〇円

・もみいかの炙り 富山県産 九八〇円

・牛タンの鉄板焼き 一九八〇円

美食の肴 逸品

■ 冷菜 ■

・ささみと長いものとりわさ 七八〇円

・たたき胡瓜の梅塩麴和え 六八〇円

・漬物盛り合わせ 九八〇円

京都の老舗漬物店「大こう本店」のお漬物
秋田いぶりがつこも一緒に用意しております

・枝豆 秋田県産厳選品種、 七八〇円

■ 温菜 ■

・今井屋の鶏出汁おでん 八八〇円

・今井屋の鶏もつ煮 八八〇円

・揚げ出し豆腐のとろろがけ 九八〇円

・こだわり卵のだし巻き 一一〇〇円

■ 揚げ物 ■

比内地鶏

◎ もも肉のげんこつ揚げ 一六〇〇円

比内地鶏のもも肉を豪快に唐揚げにしました
炭火焼とは違う比内地鶏の旨味を是非ご堪能ください

・比内地鶏のそぼろと 七八〇円

いぶりがつこの塩コロツケ

・きたあかりのほくほく揚げ 七八〇円

・きびなごの唐揚げ 六八〇円

食事

・比内地鶏 親子丼 一三八〇円

・比内地鶏 鶏雑炊 一二八〇円

・小そばろ御飯 とうろがけ、 七八〇円

・秋田県産 稲庭うどん 冷/温 一〇〇〇円

甘味

■ 水果子 ■

・能登の塩アイス 四八〇円

・ほうじ茶アイス 四八〇円

・水信玄とわらび餅 四五〇円

コース料理

焼鳥会席

月 雅

◎ 詳細は別紙メニューをご覧ください

当日仕入れる食材により

お料理の内容が変更になる場合もございます

◎ コースご注文に限り

飲み放題をお付けすることが出来ます