

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。

比内地鶏 焼鶏 ー 備長炭使用 ー

■ 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堪能ください。

※ご用意にお時間を頂いております。

焼鶏

◎ おまかせ串 四本 二、二〇〇円

※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四種類

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

・ぼんどり 五六〇円

・砂肝 五三〇円

・レバー 五三〇円

■ 希少部位 ■

・はつ 五六〇円

・ソリレス 五八〇円

■ 冷菜 ■

野菜

・マリネしたキノコとレタスのサラダ

一、二〇〇円

・釜揚げしらすとレタスのサラダ

一、二〇〇円

■ 炭火焼 ■

・ねぎ串 四三〇円

・椎茸串 四八〇円

・長茄子一本焼き 六七〇円

・黒舞茸 バター醤油焼き 七五〇円

■ 炭火焼 ■ 逸品

・きりたんば 味噌串焼き 五〇〇円

・塩もみいかの炙り 九八〇円

・笹かまの炙り 七八〇円

・鯛の木の芽味噌焼き 一、二八〇円

・伊勢海老の炭火焼き 四、八〇〇円

※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。

逸品

■前菜■

・漬け鮪のネギトロたたき

八八〇円

・鶏の塩レバー

※比内地鶏不使用

七八〇円

・ささみと長いものとりわさ

※比内地鶏不使用

七八〇円

・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。

・塩ゆで枝豆 ー 秋田県産厳選品種 ー

七八〇円

■温菜■

・今井屋の鶏出汁おでん

八五〇円

・国産牛リブROSS陶板焼き

ー 平兵衛酢だれ ー

二、二〇〇円

・山椒香る比内地鶏の柳川焼き 一、二八〇円

■揚物■

・だし炊き里芋の唐揚げ

七五〇円

・比内地鶏 もも肉の唐揚げ

一、六〇〇円

・比内地鶏のそぼろと

いぶりがつこの「塩コロッケ」

二貫 七八〇円

・「きたあかり」のはくはく揚げ

七八〇円

・芝えびの唐揚げ

七八〇円

食事

■和■

・比内地鶏 親子丼

一、三八〇円

・比内地鶏 トリユフ香る親子丼

一、九八〇円

・比内地鶏 鶏雑炊

一、二八〇円

・鶏そぼろの土鍋炊き御飯

二、四〇〇円

・秋田稲庭ざるうどん

一、〇〇〇円

甘味

■水菓子■

・黒豆きな粉アイス

四〇〇円

・能登の塩アイス

四八〇円

・ほうじ茶アイス

四八〇円

・抹茶のムースと栗甘露煮

四五〇円

・水信玄と抹茶わらび餅

四五〇円

コース料理

ー 焼鳥会席 ー

『花』『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できます。