

比内地鶏

全国で一五〇種類以上ある「地鶏」「銘柄鶏」
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

比内地鶏 名物

◎ 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

◎ 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。

炭火焼き・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。

・砂肝 五三〇円

・レバー 五三〇円

・ソリレス 五八〇円

・手ごねつくね 五九〇円

・きりたんぽ 味噌焼き 五〇〇円

冷菜

・お豆腐ととんぶりのサラダ 一、二〇〇円

（胡麻ドレッシング）

・トマトとクリームチーズの冷菜 七二〇円

・長いもの山葵漬け 六八〇円

・メさばの南蛮漬け 七二〇円

・きたあかりのポテトサラダ 七二〇円

・いぶりがっこのクリームチーズ和え 七八〇円

・お漬物盛り合わせ 九八〇円

京都の老舗漬物店「大こう本店」のお漬物。
秋田いぶりがっこも一緒にご用意しております。

炭火焼き・野菜

・レタスの炭火炙り 胡麻ダレかけ 六七〇円

・長茄子 生姜醤油焼き 六七〇円

・黒舞茸 バター醤油焼き 七五〇円

※表示価格は全て税込みです。

※チャージ料（お通し）として七〇〇円頂戴しております。

※食物アレルギーがご心配なお客様はスタッフまでお申し出下さい。

温菜

- ・伊勢丹の炭火焼き 雲丹醬焼き 五二〇〇円
- ・豚バラ肉のやわらか角煮 一四〇〇円
- ・牛タンの炭火焼き 葱塩ダレ 一二〇〇円
- ・鶏そぼろの土鍋麻婆豆腐 一二八〇円

揚げ物

- ・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 いぶりがっこの「塩コロッケ」 二個 七八〇円
- ・穴子の天麩羅 一二〇〇円
- ・ごぼうの唐揚げ 七二〇円
- ・芝えびの唐揚げ 七八〇円

食事

- ・比内地鶏 親子丼 九〇〇円
- ・比内地鶏 鶏雜炊 一、二八〇円
- ・秋田 稲庭ざるうどん 一、〇〇〇円

甘味

- ・能登の塩アイス 四八〇円
- ・ほうじ茶アイス 四八〇円
- ・水信玄と抹茶わらび餅 四五〇円

コース料理

（焼鳥会席）

『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。