

ご来店くださり

ありがとうございます

ございます。

本日は

鴨の魅力を

お届けします。

どうぞ

お愉しみください。

※表示価格は税込です。

※お通し代七五〇えんを

別途いただいております。

※食物アレルギーが心配のお客様は、  
当店スタッフにお申し出ください。

# 特選 鴨葱焼きと 鴨しゃぶコース

お一人様 六五〇〇えん

## 前菜

季節の一品

鴨ローストとチーズの瞬間燻製  
鴨焼き肉のかわいいメンチ

## 刺身

青森県産馬刺しと  
岩手県産鴨刺しの  
豪華四点盛り合わせ

## 冷菜

鴨と彩り野菜のサラダ

## 焼き物

鴨もも肉の西京焼きと  
季節野菜

## 温菜

出汁巻き玉子と  
ヨモギ麩の鴨そばろ餡

## 焼き物

『岩手鴨と深谷葱王』  
鴨葱焼き

## メイン

『岩手鴨と九条葱』  
鴨葱しゃぶ

## 食事

メの蕎麦 又は 柚子饅飩

# 鴨葱焼ききと 鴨すき焼きコース

お一人様 六五〇〇えん

前菜

季節の一品

鴨ローストとチーズの

瞬間燻製

鴨焼き肉のかわいいメンチ

刺身

青森県産馬刺しと

岩手県産鴨刺しの

豪華四点盛り合わせ

冷菜

鴨と彩り野菜のサラダ

焼き物

鴨もも肉の西京焼きと

季節野菜

温菜

出汁巻き玉子と

ヨモギ麩の鴨そばろ餡

焼き物

『岩手鴨と深谷葱王』

鴨葱焼き

メイン

岩手鴨と九条葱の

鴨すき

食事

メの蕎麦 又は 柚子饅飩

# 鴨葱焼ききと 鴨しゃぶコース

お一人様 五〇〇〇えん

前菜

季節の一品

鴨ローストとチーズの

瞬間燻製

鴨焼き肉のかわいいメンチ

刺身

青森県産馬刺しと

岩手県産鴨刺し

冷菜

鴨と彩り野菜のサラダ

温菜

出汁巻き卵鴨そばろ餡

焼き物

『岩手鴨と深谷葱王』

鴨葱焼き

メイン

『岩手鴨と九条葱』

鴨葱しゃぶ

食事

メの蕎麦 又は 柚子饅飩

# 名物 鴨料理

(名物セット二人前)

鴨葱焼きと鴨しゃぶ

五九八〇えん

鴨葱焼きと鴨すき焼き

五九八〇えん

(名物単品二人前)

鴨しゃぶ

四四八〇えん

鴨すき焼き

四四八〇えん

鴨葱焼き

一九八〇えん

## 追加

鴨しゃぶ (一人前)

一二四〇えん

鴨すき (一人前)

一二四〇えん

鴨葱焼き (一人前)

九九〇えん

鴨ロース (一人前)

一五六〇えん

鴨しゃぶ用葱盛り合わせ

六九〇えん

メそば／うどん

各五八〇えん

かもうま



# 刺し

鴨・馬刺し四種盛り合わせ

二七八〇えん

馬刺し三種盛り合わせ

二三八〇えん

鴨刺し二種盛り合わせ

一四八〇えん

青森県産 小田桐牧場

馬刺し

希少ハツ刺し

一二八〇えん

馬肉のユツケ

一四八〇えん

赤身

一四八〇えん

霜降り

一五八〇えん

低温調理 岩手鴨使用

鴨刺し

レバー刺し

九八〇えん

ハツ刺し

九八〇えん

砂肝刺し

九八〇えん

# 冷菜

九条葱と鴨皮の冷奴ー辛ー

四八〇えん

鴨と柚子のポテトサラダ

六九〇えん

鴨カプレーゼ

一一九〇えん

鴨ロースと長葱のサラダ仕立て

九九〇えん

とろ湯葉

六四〇えん

柚子りんごのクリームチーズ

六四〇えん

たたき胡瓜 青唐味噌

四九〇えん

イカの塩辛

四四〇えん

漬物盛り合わせ

六〇〇えん

梅水晶

四九〇えん

アボカド山葵マスカルポーネ

七五〇えん

# 温菜

出汁巻き卵鴨そぼろ

六九〇えん

馬水餃子〜ブルーチーズソース〜

七九〇えん

鴨つくねおろしポン酢

七九〇えん

鴨つくね月見

七九〇えん

鴨と生麩の揚げおろし

七九〇えん

鴨もも肉の西京焼き

一三八〇えん

三種の生麩田楽

七八〇えん

山芋と明太子のふわとろ

六九〇えん



赤身と霜降りの馬肉握り四貫

一三〇〇えん

馬肉のとろたく巻き

九九〇えん

鴨蕎麦

八九〇えん

黒蜜生麩と抹茶アイス

五四〇えん

柚子ソルベ

三九〇えん

かもうま



飲 DRINK

# ドリンク

か  
も  
う  
ま



表示価格は税込です。

# ビール

- アサヒスーパードライ生ビール 六八〇えん
- ドライゼロ 五八〇えん
- シャンディガフ 六八〇えん

# ハイボール

- レモンハイボール 五八〇えん
- アールグレイハイボール 五八〇えん
- 林檎ハイボール 五八〇えん
- ジンジャーハイボール 六二〇えん

# ホッピー

- ホッピーセット 白 五五〇えん

- ・なか
- ・そと

- 二五〇えん
- 三〇〇えん

# サワー

- 酎ハイ 五〇〇えん
- ジンジャーサワー 五八〇えん
- ウーロンハイ 五五〇えん
- ミカンハイ 五五〇えん
- 緑茶ハイ 五五〇えん
- ジャスミンハイ 五五〇えん
- 生レモンサワー 五五〇えん
- 梅干しサワー 五八〇えん
- 林檎サワー 五五〇えん

# 果実酒

- 梅酒 六〇〇えん
- あらごしもも酒 七〇〇えん
- あらごしみかん酒 七〇〇えん
- 本日の果実酒 ※詳しくはスタッフまで 七〇〇えん

ロック・ソーダ・水割り・お湯割り

かもうま



## 焼酎

(芋)	鴨神楽小牧	六五〇 せん
	三岳	六〇〇 せん
	紫の赤兎馬	七〇〇 せん
(麦)	中々	六〇〇 せん
	兼八	七〇〇 せん
(泡盛)	残波 ホワイト	六〇〇 せん
(黒糖)	朝日	六〇〇 せん

ロック・ソーダ・水割り・お湯割り

## ボトル

キンミヤ焼酎	一九八〇 せん
鴨神楽小牧ボトル	三九八〇 せん

追加		
ソーダ	二〇〇 せん	
ウーロン茶	四〇〇 せん	
緑茶	四〇〇 せん	
ジャスミン茶	四〇〇 せん	
カットレモン	二〇〇 せん	
南高梅(一ヶ)	二〇〇 せん	

## 日本酒

(岩手)	赤武純米吟醸	九八〇 せん
(岩手)	南部美人特別純米	九八〇 せん
	おすすめの本日本酒 ※詳しくはスタッフまで	

## ワイン

グラス(白・赤)	各	六〇〇 せん
(白)本日のワインボトル		四〇〇 せん
(赤)本日のワインボトル		四〇〇 せん

※詳しくはスタッフまで

## ソフトドリンク

ウーロン茶	四〇〇 せん
緑茶	四〇〇 せん
ジャスミン茶	四〇〇 せん
ポンジュース	四五〇 せん
ジンジャーエール	四五〇 せん
青森りんごジュース	五〇〇 せん

かもうま



かもうま。

|| かもが美味しい事。

|| 鴨ときどき馬の事。