

つまかせコース

3200円

豆皿6種盛・酒肴・温菜

焼き串5本・メの鶏スープ

おまかせコース

4200円

前菜九種盛り・酒肴

焼き串5本・温菜

親子丼・メの鶏スープ

水炊きコース

5800円

前菜・酒肴・焼き串3本

水炊き・メ雑炊

焼鳥

おまかせ5本串

1180円

おまかせ7本串

1580円

さび

250円

まるはっ

250円

ちぎも

250円

すなぎも

250円

せせり

250円

てば

250円

みさき

250円

むね小肉

250円

しよくどう

250円

かわ

250円

白玉

280円

もも

290円

だんご

320円

鴨ねぎ

380円

野菜

ネギ

210円

ズッキーニ

210円

アスパラガス

280円

大きいしいたけ

350円

水炊き

(二人前より承ります)

2400円

古白鶏と大山鶏の鶏ガラのみを使用し

水と鶏ガラだけで創り出すスープは、

旨味成分グルタミン酸、コラーゲンが

豊富に含まれており

鍋全体の美味しさを引き出します。

追加野菜

980円

追加肉

半羽

1780円

一羽

2980円

追加 スープ

350円

※ 雑炊または玉子麺

380円

おでん

たまご

もち巾着

ちくわぶ

赤こんにやく

厚揚げ

がんも

はんぺん

ロールキャベツ

さつま揚げ

鶏つみれ

大根

とまと

おでん盛り合わせ

1
8
0
円

1
8
0
円

2
4
0
円

2
5
0
円

2
5
0
円

2
5
0
円

2
5
0
円

2
8
0
円

3
5
0
円

3
5
0
円

3
5
0
円

4
2
0
円

1
3
8
0
円

一品料理

じゃこ冷奴	480円
ポテトサラダ	480円
サメ軟骨梅肉和え	520円
あさりチャンジャ	520円
炙り鶏皮とオニオンスライス	650円
浅漬け盛り合わせ	600円
鶏しゅうまい	650円
とり納豆	700円
ささ身と長芋のとりわさ	700円
安肝ぼん酢	780円
鱈のなめろう	780円
山葵菜とハーブの塩昆布サラダ	800円
牡蠣の土手鍋	980円
豆皿いろいろ九種盛り	2100円

食事

たまごかけご飯

450円

鶏スープの焼きおにぎり茶づけ

550円

鶏そば

700円

親子丼 (ハーフ)

580円

(一人前)

880円

鶏スープ

280円

こだわり卵のブリュレ

420円

お抹茶のアイス

420円