

焼鳥 YAKITORI (CHICKEN BARBECUE)

焼鳥盛り合せ (5本)	Assorted Yakitori (5 skewers)	1,780円 (1,950円)
ねぎ肉	Chicken & green onion	} 300円 (330円)
レバー	Liver	
皮	Skin	
ささみ (本わさび使用)	Breast	
せせり	Neck	
はつ	Heart	} 340円 (370円)
手羽先	Wing	
つくね	Meat balls	} 290円 (310円)
すなぎも	Gizzard	
ぼんぼち	Tail	
やげん軟骨	Chicken Cristle	} 260円 (280円)
うずらの玉子	Quail Eggs	

特製 SPECIAL

合鴨	Duck	680円 (740円)
骨付きもも	Leg	800円 (880円)
うずら姿焼	Quail	850円 (930円)
きつね	Fried Tofu with chicken	300円 (330円)
しそ巻	Meat ball in Shiso leaf	300円 (330円)
つみれ	Meat stuffed Shitake mushrooms	350円 (380円)

野菜焼 BARBECUED VEGETABLES

野菜焼盛合せ (5本)	Assorted vegetables(5skewers)	1,530円 (1,680円)
イカダ(ネギ)	Green onion	290円 (310円)
ししとう	Green peppers	290円 (310円)
ぎんなん	Ginkgo nuts	310円 (340円)
アスパラ	Asparagus	390円 (420円)
椎茸	Shiitake mushrooms	390円 (420円)
なす	Eggplant	410円 (450円)
ポテト	Potato	600円 (660円)
ニンニク	Garlic	600円 (660円)

一品料理

鳥わさ (本わさび使用)	Chicken with Wasabi soy sauce	850円 (930円)
馬刺し	Horse Sashimi	1,680円 (1,840円)
野菜サラダ	Vegetable salad	750円 (820円)
海藻サラダ	Seaweed salad	750円 (820円)
冷奴	Cold Tofu	500円 (550円)
鳥賊の沖漬け	Squid pickled in soy sauce	580円 (630円)
もろキュウ	Cucumber stick & Miso	550円 (600円)
うめキュウ	Cucumber stick & sour plum	550円 (600円)
冷しトマト	Cold tomatoes	500円 (550円)
お新香	Japanese pickles	(小)550円 (600円) (大)1,000円 (1,100円)
こんにゃく田楽	Boild yam cake with Miso	500円 (550円)
竜田揚げ	Frid Chicken Tatsuta	800円 (880円)
鳥湯豆腐	Tofu in hot chicken soup	800円 (880円)
揚げ出し豆腐	Fried tofu in soup	800円 (880円)
茶碗蒸し	Pot-steamed eggs	680円 (740円)
比内地鶏の柳川	Yanagawa hot-pot with chicken	1,200円 (1,320円)

ご飯もの RICE & NOODLES

焼おにぎり (2ヶより)	Grilled rice ball	(1ヶ) 330円 (360円)
鳥茶漬	Rice in chicken soup	650円 (710円)
鳥雑炊	Japanese chicken congee	750円 (820円)
茶そば	Green tea Soba noodles	750円 (820円)
焼鳥丼	Yakitori rice bowl	1,100円 (1,210円)
ライス	Rice	250円 (270円)
鳥スープ	Chicken soup (free of charge)	無料

お得なコースメニュー SPECIAL COURSE (要予約)

焼鳥コース

3,000円 (3,300円) / お一人様
 突き出し、大根おろし
 野菜サラダ、鴨ロース
 焼鳥6本、野菜焼1本、
 焼おにぎり
 鳥スープ、季節のフルーツ

柳川コース

3,900円 (4,290円) / お一人様
 突き出し、大根おろし
 野菜サラダ、鴨ロース
 焼鳥5本、比内地鶏ひないの柳川
 茶碗蒸し、
 鳥スープ、季節のフルーツ

冬季限定 鶏鍋コース

3,500円 (3,850円) / お一人様
 突き出し、大根おろし
 野菜サラダ、鴨ロース
 焼鳥4本、鶏鍋
 鳥スープ、季節のフルーツ

※ご予算に応じ対応致しますので
 ご相談ください