

美神鶏

Bijindori



季節の水炊き

鶏油香る生胡椒水炊き

二四四〇円

(税込 二六八四円)

鶏ガラを9時間煮込み旨味とエキスを凝縮させた特製水炊きスープに、上質な鶏油のコクと香りを追加しました。

生胡椒本来のフレッシュな香りと上品な塩味が料理を引き立てます。



※二人前から承っております

酢橋の鶏しゃぶしゃぶ

二四四〇円

(税込 二六八四円)

酢橋の爽やかさを加えた特製の水炊きスープに、厳選した鶏のもも肉とむね肉を潜らせてお召し上がり頂きます。

おすすめの季節お野菜もご一緒に楽しみください。



鶏へのこだわり

美神鶏では、二〇一七年に「地鶏・銘柄鶏好感度コンテスト」で最優秀賞も獲得した千葉県産銘柄鶏「錦爽（さんそう）どり」を使用しています。チャンキー鶏に木酢液を添加した専用飼料を与えて雌雄とも約五〇日間肥育し、肉や肝、砂肝を傷つけないように手ばらし・外はぎ方式で処理しています。

独自の飼料設計で、鶏肉特有のにおいを少なくし、皮が薄く、脂肪を少なく仕上げています。驚くほどに肉が柔らかく、ふわっとした食感が濃厚な水炊きスープとよく合います。

手間暇かけた濃厚スープ

『美神鶏 特製水炊き』の命は何と言っても超濃厚なスープにあります。鶏ガラに付着した内臓や汚れをひとつひとつ丁寧に流水で洗い流し、旨味やエキスを十分に引き出す為に鶏ガラ一羽一羽を手で割ります。ひとつの寸胴に六〇羽分の鶏ガラを使用し弱火にかけ、丁寧にアクを掬い取りながらじゅっくりと九時間かけて完成させます。このひとつの寸胴でできるスープはわずしかできません。全てが手作業の手間暇かけたスープをご堪能下さい。



春の華コース

お一人様 六八〇円

(税込 七四八〇円)

〔先付〕美神鶏のこだわり鶏スープ・本日の先付

〔前菜〕季節の前菜三種盛合せ

〔お造り〕旬魚の盛合せ

〔焼物〕茶碗蒸し

〔揚物〕旬野菜の天婦羅

〔串焼き〕京紅地鶏の塩麴焼き

〔鍋〕錦爽どりの水炊き

〔メ物〕こだわり玉子の雑炊または生麺(らーめん)

〔甘味〕季節の甘味

※二名様より承っております。

お鍋の追加具材

錦爽どりもも肉

八五八円

美神鶏つくね

七〇四円

野菜盛り合わせ

八五八円

有機豆腐

三三〇円

こだわり玉子の雑炊セット

六三八円

生麺(らーめん)セット

五二八円

美神鶏コース

お一人様 五八〇〇円

(税込 六三八〇円)

〔先付〕 本日の小鉢二品

〔前菜〕 季節の前菜三種盛合せ

〔刺身〕 本日の刺身

〔焼物〕 錦爽どりと季節野菜の串焼き盛合せ

〔揚物〕 旬の天婦羅

〔鍋〕 錦爽どりの水炊き

〔メ物〕 こだわり玉子の雑炊または生麺(らーめん)

〔甘味〕 本日の甘味

※二名様より承っております。

お鍋の追加具材

錦爽どりもも肉

八五八円

美神鶏つくね

七〇四円

野菜盛り合わせ

八五八円

有機豆腐

三三〇円

こだわり玉子の雑炊セット

六三八円

生麺(らーめん)セット

五二八円

水炊きコース

お一人様 四八〇〇円

(税込 五二八〇円)

〔先付〕 本日の小鉢二品

〔前菜〕 季節の前菜三種の盛合せ

〔預鉢〕 鶏の南蛮漬け

〔揚物〕 旬の天婦羅

〔鍋〕 錦爽どりの水炊き

〔メ物〕 こだわり玉子の雑炊 または 生麺(らーめん)

〔甘味〕 本日の甘味

※二名様より承っております。

お鍋の追加具材

錦爽どりもも肉

八五八円

美神鶏つくね

七〇四円

野菜盛り合わせ

八五八円

有機豆腐

三三〇円

こだわり玉子の雑炊セット

六三八円

生麺(らーめん)セット

五二八円

水炊き

※二人前から承っております



錦爽どりの特製水炊き（一人前）

二四四〇円
（税込 二六八四円）

お鍋の追加具材

錦爽どりもも肉

八五八円

美神鶏つくね

七〇四円

野菜盛り合わせ

八五八円

有機豆腐

三三〇円

こだわり玉子の雑炊セット

六三八円

生麺（らーめん）セット

五二八円

季節の水炊き

※二人前から承っております

鶏油香る生胡椒水炊き

二四四〇円
（税込 二六八四円）

酢橘の鶏しゃぶしゃぶ

二四四〇円
（税込 二六八四円）

炭火焼鳥



京紅地鶏 もも

四六二円



京紅地鶏 ねぎま

四六二円

白レバ

三八五円

ささみ

三五二円

つくね

四一八円

ハツ

三一九円

砂肝

三一九円

せせり

三八五円

テール

三五二円

かわ

三五二円

うずら卵

二八六円

しいたけ

三九六円

ねぎ

二六四円

ししとう

二八六円



おまかせ串五本盛合せ

一七八二円

おまかせ串八本盛合せ

二六四〇円

冷菜



名物 錦爽どり刺し

一五一八円

特製ピリ辛よだれ鶏

七四八円



炭火炙り鶏皮ポン酢

六三八円

地鶏南蛮漬け

七四八円

有機大豆で作った冷奴

四六二円

新鮮野菜と豆腐の和風サラダ

八五八円

水菜のはりはりサラダ

八五八円

漬物盛合せ

四六二円

温菜



鳥餡かけの出汁巻き玉子

八五八円

揚げ出し豆腐

七七〇円

甘辛手羽先揚げ

七五九円

錦爽どりの唐揚げ

七四八円



名物鶏の天婦羅

八五八円

錦爽どりももの柚子胡椒焼き

七四八円

ご飯物

鶏そばろ井

七四八円

こだわり出汁の鶏そば

八五八円

錦爽どりの親子丼

八五八円

鶏南蛮丼

八五八円



甘味

季節のシャーベット

三六三円

わらび餅最中

四六二円

別紙にて季節のおすすめ料理もご用意いたしております。
ぜひご賞味くださいませ。

麦酒

サッポロ黒ラベル	六三八円
シャンディガフ	六三八円
プレミアムアルコールフリー (ノンアルコール)	五九四円

焼酎

魔王	一三二〇円
佐藤 黒	一三二〇円
富乃宝山	七四八円
佐藤 麦	九六八円
兼八	九六八円
中々	七四八円
鳥飼	八五八円

焼酎ボトル (四合瓶)

魔王	六六〇〇円
佐藤 黒	六六〇〇円
富乃宝山	五五〇〇円
佐藤 麦	四九五〇円
兼八	四九五〇円
中々	六〇五〇円
鳥飼	六〇五〇円

◎割り物セットをご用意しております。
◎ボトルは飲みきりとさせて頂きます。

焼酎割・サワー

梅子サワー	六三八円
生レモンサワー	六三八円
生グレープフルーツサワー	六三八円
柚子サワー	五九四円
ウーロンハイ	五九四円
緑茶ハイ	五九四円
ジャスミンハイ	五九四円

梅酒・果実酒

あらごし梅酒	六三八円
あらごしりんご	六三八円

ウイスキー

角瓶	六三八円
山崎	一〇七八円
白州	一〇七八円

◎別途日本酒リストをご用意しております。
ますのでお気軽にお尋ねください。

シヤンパン・スパークリングワイン

コドーニュ クラシコ セコ 四一八〇円

ローランペリエシヤンパーニュブリュット 一一〇〇〇円

モエ・エ・シヤンドン・ブリュット・アンペリアル 一三二〇〇円

白ワイン

カッシエロ・デル・ディアブロレセルバ シャルドネ 四一八〇円

カノン・デュ・マレシヤル ブラン 四九五〇円

赤ワイン

カッシエロ・デル・ディアブロレセルバ カベルネ・ソーヴィニヨン 四一八〇円

カノン・デュ・マレシヤル ルージュ 四九五〇円

ソフトドリンク

コカ・コーラ 四六二円

ジンジャーエール 四六二円

ダレープフルーツジュース 四六二円

ジャスミン茶 四四〇円

ウーロン茶 四四〇円

緑茶 四四〇円

◎別紙にて日本酒リストをご用意しております。合わせてご覧ください。
おすすめの日本酒やワインに関するしましては
お気軽にスタッフまでご相談ください。