美神鶏

Bijindori

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（きんそう）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、旨味やエキスを充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かしかできません。全てが手作業の手間暇かけたスープをご堪能下さい。

秋の恵コース

お一人様 六八〇〇円
（税込 七四八〇円）

【先付】本日の先付

【前菜】季節の前菜三種盛合せ

【刺身】本日の刺身

【温物】松茸と鱧の土瓶蒸し

【串焼】京紅地鶏の串焼き

【揚物】旬の天婦羅盛合せ

【鍋】錦爽どりの水炊き

【〆物】土鍋ご飯のとりまぶし

【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

◎消費税込

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

【〆物】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

◎消費税込

水炊きコース

お一人様　四八〇〇円
（税込　五二八〇円）

【先付】本日の先付

【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

【〆物】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

◎消費税込

水炊き

※二人前から承っております

鶏

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

炭火焼鳥・うなぎ

鶏

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

◎消費税込

京紅地鶏　もも	四六二円
京紅地鶏　ねぎま	四六二円
京紅地鶏　ふりそで	四六二円
京紅地鶏　手羽先（骨抜き）	二五三円
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
ぼんじり	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
うなぎ串	四一八円
うなぎはちみつチーズ串	四六二円

◎消費税込

冷菜

名物　錦爽どり刺し	一五一八円
特製ピり辛よだれ鶏	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

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

◎消費税込

ご飯物

鶏そぼろ丼	七四八円
鶏 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 親子天丼	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。

◎消費税込

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

焼酎割・サワー

梅干サワー	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

日本酒

雪の茅舎　純米吟醸	一〇七八円
楯野川　純米大吟主流	一三二〇円
春鹿　純米超辛口	一〇四五円
たかちよ　おりがらみ壱火入	一〇二三円

ウイスキー

デュワーズ	
角瓶	六三八円
山崎	六三八円
白州	一三二〇円
イチローズモルト	一三二〇円
	一三二〇円

梅酒・果実酒

あらごし梅酒	七〇四円
あらごしリンゴ	七〇四円
にごりもも	六三八円
にごりまんごう	六三八円
梅酒 黒ラベル（濃口）	七〇四円

焼酎

芋	
魔王	一三二〇円
佐藤〉黒	一三二〇円
富乃宝山	七四八円
麦	
佐藤	九六八円
纂八〉	九六八円
中々	七四八円
米	
鳥飼	八五八円

焼酎ボトル（四合瓶）

芋	
魔王	六六〇〇円
佐藤〉黒	六六〇〇円
富乃宝山	五五〇〇円
麦	
佐藤	四九五〇円
纂八〉	四九五〇円
中々	六〇五〇円
米	
鳥飼	六〇五〇円

◎割り物セット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。

◎消費税込

シャンパン・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 シャンパーニュ ブリュット	一一〇〇〇円
モエ・エ・シャンドン・ブリュット・アンペリアル	一三二〇〇円

白ワイン

ハウスワイン（グラス）	一〇七八円
カッシェロ・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・マレシャル　ブラン	四九五〇円
カノン・デュ・マレシャル　ロゼ	四九五〇円

赤ワイン

ハウスワイン（グラス）	一〇七八円
カッシェロ・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・マレシャル　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
グ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

◎消費税込