

美神鷄

B i j i n d o r i

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。チヤンキー鶏に本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』の名は何と言つ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、丁寧にアツ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。このひとつの寸胴ができるまで一升の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堪能下さい。



冬の華コース お一人様 六八〇円

(税込 七四八円)

【先付】 本日の先付

【前菜】 本日の前菜三種盛合せ

【刺身】 本日の刺身

【温物】 海老芋の蟹餡かけ

【揚物】 本日の天婦羅盛合せ

【串焼】 京紅地鶏の串焼き

【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

錦爽どり つくね

野菜盛り合わせ

有機豆腐

こだわり玉子の雑炊セット
生麺(らーめん) セット

八五八円
七〇四円
八五八円
三三〇円
六三八円
五二八円

美神鶏コース お一人様 五八〇円

(税込 六三八円)

【先付】 本日の小鉢二品

【前菜】 本日の前菜三種盛合せ

【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】 本日の天婦羅

【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
錦爽どりつくね	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 四八〇円

(税込 五二八〇円)

【先付】 本日の先付

【前菜】 本日の前菜三種の盛合せ

【預鉢】 鶏の南蛮漬け

【揚物】 本日の天婦羅

【鍋】 錦爽どりの水炊き

【〆物】 こだわり玉子の雑炊 または 生麵(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
錦爽どり 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
錦爽どりつくね	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



おまかせ串五本盛合せ
おまかせ串八本盛合せ

一七八二円
二六四〇円



京紅地鶏
京紅地鶏
京紅地鶏
京紅地鶏

もも
ねぎま
ふりそで
手羽先（骨抜き）

四六二円
四六二円
四六二円
二五三円

白レバ

ささみ

つくね

ハツ

砂肝

せせり

ぼんじり

かわ

うずら卵

しいたけ

ねぎ

ししとう

うなぎ串



うなぎはちみつチーズ串

四六二円

四一八円

二八六円

二六四円

三九六円

二八六円

三五二円

三八五円

三五二円

三一九円

四一八円

三五二円

三八五円

冷菜



名物 錦爽どり刺し

一五一八円



特製ピリ辛よだれ鶏
炭火炙り鶏皮ポン酢

七四八円

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

七四八円



錦爽どりももの柚子胡椒焼

ご飯物

鶏そぼろ丼

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



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。

麦酒

サップロ黒ラベル
シャンディガフ
（ノンアルコール）

プレミアムアルコールフリー

六三八円
六三八円
五九四円

あらびー梅酒
あらびーリンゴ

七〇四円
七〇四円
六三八円

にじりもも
にじりまんごう

梅酒 黒ラベル（濃口）

七〇四円

焼酎割・サワー

梅干サワー
生レモンサワー
生グレープフルーツサワー
柚子サワー
ウーロンハイ
緑茶ハイ
ジャスミンハイ

六三八円
六三八円
五九四円
五九四円
五九四円
五九四円
五九四円

魔王
佐藤 黒
富乃宝山
佐藤 兼八
佐藤 兼八
中々
鳥飼

一三二〇円
一三二〇円
九六八円
九六八円
七四八円
八五八円

焼酎

日本酒

雪の茅舎 純米吟醸
楯野川 純米大吟主流
春鹿 純米超辛口
たかちよ オリガミ毛火入

一〇七八円
一三二〇円
一〇四五円
一〇二三円

魔王
佐藤 黒
富乃宝山

六六〇〇円
六六〇〇円
五五〇〇円

焼酎ボトル（4合瓶）

デュワーズ
角瓶
山崎
白州
イチローズモルト

六三八円
六三八円
一三二〇円
一三二〇円
一三二〇円

佐藤 兼八
佐藤 兼八
中々
鳥飼

四九五〇円
四九五〇円
六〇五〇円
六〇五〇円

◎割り物セット用意しております。
◎ボトルは飲みきりとさせて頂きます。

梅酒・果実酒

シャンパン・スパークリングワイン

コドニュ クラシコ セコ

四一八〇円
一一〇〇〇円

ローランベリエ シャンパンペリュット

一三三〇〇円

モエ・エ・シャンドン・ブリュット・アンペリアル

白ワイン

ハウスマイン(グラス)

一〇七八円
四一八〇円

カッサンエロ・デル・ディアブロ レセルバ シャルドネ

四九五〇円
四九五〇円

カノン・デュ・マレシャル ブラン

四九五〇円
四九五〇円

カノン・デュ・マレシャル ロゼ

赤ワイン

ハウスマイン(グラス)

一〇七八円
四一八〇円

カッシュ・デル・デュ・ブルレセラバ カベルネ・ソーヴィニヨン

四九五〇円
四九五〇円

カノン・デュ・マレシャル ルージュ

ソフトドリンク

コカ・コーラ

四六二円
四六二円

ジンジャーエール

四六二円
四六二円

グレープフルーツジュース

四四〇円
四四〇円

ジャスミン茶

四四〇円
四四〇円

ウーロン茶

緑茶