

美神鶏

Bijindori



# 水炊きのこだわり

## 錦爽どり

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、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。



## 季節の旬菜コース

お一人様

六八〇〇円 (七四八〇円)

【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

【お肉】 本日の煮物

【揚物】 本日の揚物

【串焼】 本日の串焼き

【鍋】 錦爽どりの水炊き

【夕物】 こだわりの三輪素麺 (白髪・白龍)

【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

有機豆腐	三〇〇円 (三三〇円)
錦爽どりのつくね	六四〇円 (七〇四円)
錦爽どりのもも肉	七八〇円 (八五八円)
野菜盛り合わせ	七八〇円 (八五八円)
こだわり玉子の雑炊セット	五八〇円 (六三八円)
生麺 (らーめん) セット	四八〇円 (五二八円)
三輪素麺 (白髪・白龍)	六四八円 (七一三円)

美神鶏コース お一人様 五八〇〇円(六三八〇円)

【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

【串焼】 本日の串焼き

【揚物】 季節の天婦羅

【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

有機豆腐	三〇〇円(三三〇円)
錦爽どりのつくね	六四〇円(七〇四円)
錦爽どりのもも肉	七八〇円(八五八円)
野菜盛り合わせ	七八〇円(八五八円)
こだわり玉子の雑炊セット	五八〇円(六三八円)
生麺(らーめん) セット	四八〇円(五二八円)
三輪素麺(白髪・白龍)	六四八円(七一三円)

水炊きコース お一人様 四八〇〇円（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】 京紅元せせりポン酢

【揚物】 本日の天婦羅

【鍋】 錦爽どりの水炊き

【丼物】 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

有機豆腐	三〇〇円（三三〇円）
錦爽どりつくね	六四〇円（七〇四円）
錦爽どりもも肉	七八〇円（八五八円）
野菜盛り合わせ	七八〇円（八五八円）
こだわり玉子の雑炊セット	五八〇円（六三八円）
生麺（らーめん）セット	四八〇円（五二八円）
三輪素麺（白髪・白龍）	六四八円（七一三円）

# 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(二六八四円)

## お鍋の追加具材

有機豆腐

三〇〇円(三三〇円)

錦爽どりつくね

六四〇円(七〇四円)

錦爽どりもも肉

七八〇円(八五八円)

野菜盛り合わせ

七八〇円(八五八円)

こだわり玉子の雑炊セット

五八〇円(六三八円)

生麺(らーめん)セット

四八〇円(五二八円)

三輪素麺(白髪・白龍)

六四八円(七一三円)

## 焼鳥のこだわり

### 京紅地鶏

明治5年から養鶏業を生業とする「どりすえ」が作り出したオリジナルブランド『京紅(きょうべに)地鶏』を使用しています。

在来種であるロードアイランドレッドを両親にもつ「京赤地どり」は、産地の京都「中央食鶏」こだわりの専用飼料で約80日以上

育てられます。その中から脂のつた大きいメスのみを厳選し、厳しい基準で解体処理及び内蔵処理を行い、選り抜かれた

『京紅地鶏』が生まれます。さらに、こだわりの朝挽きシステムにより高鮮度を実現させ、上質な脂の旨味、味の深さ、適度な

柔らかさと歯応えは食べ比べて頂くと納得の美味しさです。



# 京紅地鶏

京紅地鶏 もも

四二〇円 (四六二円)

京紅地鶏 ねぎま

四二〇円 (四六二円)

京紅地鶏 ふりそで

四二〇円 (四六二円)

京紅地鶏 手羽先 (骨抜き)

二二〇円 (二五三円)

京紅地鶏 手羽元せせり

四二〇円 (四六二円)



京紅地鶏 白レバ 数量限定

四二〇円 (四六二円)

※仕入れ状況によりお出できない場合がございます。

# 炭火焼鳥・うなぎ

おまかせ串五本盛合せ

一六二〇円 (一七八二円)

おまかせ串八本盛合せ

二四〇〇円 (二六四〇円)



白レバ

かわ 三二〇円 (三五二円)

ささみ

うずら卵 二六〇円 (二八六円)

つくね

しいたけ 三六〇円 (三九六円)

ハツ

ねぎ 二四〇円 (二六四円)

砂肝

ししとう 二六〇円 (二八六円)

せせり

うなぎ串 三八〇円 (四一八円)

ばんじり

うなぎ  
はちみつチーズ串 四二〇円 (四六二円)

## 冷菜



名物 錦爽どり刺し

一三八〇円 (一五一八円)



京紅地鶏 手羽元せせりポン酢

六八〇円 (七四八円)

漬物盛合せ

四二〇円 (四六二円)

有機大豆で作った冷奴

四二〇円 (四六二円)

炭火炙り鶏皮ポン酢

五八〇円 (六三八円)

特製ピリ辛よだれ鶏

六八〇円 (七四八円)

新鮮野菜と豆腐の和風サラダ

七八〇円 (八五八円)

水菜のはりはりサラダ

七八〇円 (八五八円)



トマトと蟹のサラダ

八八〇円 (九六八円)

## 温菜



錦爽どりの揚げどり

六八〇円 (七四八円)

錦爽どりももの柚子胡椒焼き

六八〇円 (七四八円)

甘辛手羽先揚げ

六九〇円 (七五九円)

揚げ出し豆腐

七〇〇円 (七七〇円)



## ご飯物

鶏そぼろ丼

六八〇円 (七四八円)

こだわり出汁の鶏そば

七八〇円 (八五八円)

錦爽どりの親子丼

七八〇円 (八五八円)

親子天丼

七八〇円 (八五八円)

本日の土鍋ご飯

一八〇〇円 (一九八〇円)

※スタッフまでお尋ねくださいませ。

## 甘味

季節のシヤベツ

三三〇円 (三六三円)

ほろ苦おとなプリン

三八〇円 (四一八円)

わらび餅最中

四二〇円 (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

サツポロ黒ラベル 六〇〇円(六六〇円)  
 プレミアムアルコールフリー 五四〇円(五九四円)  
(ノンアルコールビール)

## サワー・焼酎割

ウーロンハイ 五〇〇円(五五〇円)  
 緑茶ハイ 五〇〇円(五五〇円)  
 ジャスミンハイ 五〇〇円(五五〇円)  
 カルピスサワー 五二〇円(五七二円)  
 生レモンサワー 五二〇円(五七二円)  
 生グレープフルーツサワー 五二〇円(五七二円)  
 柚子サワー 五二〇円(五七二円)  
 梅干サワー 五八〇円(六三八円)

## 日本酒

宮城県 日高見 超辛口純米 九五五円(一〇五〇円)  
京都府 澤屋まつもと 純米 九五五円(一〇五〇円)  
富山県 満寿泉 純米 九五五円(一〇五〇円)  
岩手県 南部美人 特別純米 一〇九一円(一二〇〇円)

## ウイスキー・ハイボール

デュワーズ(スコッチ) 五二〇円(五七二円)  
 角瓶 五二〇円(五七二円)  
 翠 ジンソーダ 五二〇円(五七二円)  
 山崎 一二〇〇円(一三二〇円)  
 白州 一二〇〇円(一三二〇円)  
 イチローズモルト 一二〇〇円(一三二〇円)  
 山崎12年 二〇〇〇円(二二〇〇円)

## 梅酒・果実酒

あらごし梅酒 六四〇円(七〇四円)  
 あらごしりんご 六四〇円(七〇四円)  
 あらごしみかん 六四〇円(七〇四円)

## 焼酎

〈麦〉  
 中々 六八〇円(七四八円)  
 佐藤 八八〇円(九六八円)  
〈芋〉  
 富乃宝山 六八〇円(七四八円)  
 魔王 一二〇〇円(一三二〇円)  
 伊佐美 一二〇〇円(一三二〇円)  
 森伊蔵 二〇〇〇円(二二〇〇円)  
 村尾 二〇〇〇円(二二〇〇円)

〈米〉  
 鳥飼 七八〇円(八五八円)

## 焼酎ボトル(4合瓶)

〈麦〉  
 佐藤 四五〇〇円(四九五〇円)  
 中々 五五〇〇円(六〇五〇円)

〈芋〉  
 富乃宝山 五〇〇〇円(五五〇〇円)  
 佐藤 黒 六〇〇〇円(六六〇〇円)

〈米〉  
 鳥飼 五五〇〇円(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。

## 白ワイン

ハウスワイン グラス	六五〇円 (七一五円)
シャルドネ ファレルニア (チリ)	三九〇〇円 (四二九〇円)
アルガーノ ヴェント (日本)	四五〇〇円 (四九五〇円)
ミユスカデ・セーヴル・エ・メーヌ・ シユール・リー (ニュージーランド)	五五〇〇円 (六〇五〇円)

## 赤ワイン

ハウスワイン グラス	六五〇円 (七一五円)
ラ・ミシオン・カベルネ・ソーヴィニヨン (チリ)	三九〇〇円 (四二九〇円)
アルガーノ フォーゴ (日本)	四五〇〇円 (四九五〇円)
マデイラン タナ (ニュージーランド)	五五〇〇円 (六〇五〇円)

## シャンパン・スパークリングワイン

カヴァ ブリュット・レゼルヴ (スペイン)	三九〇〇円 (四二九〇円)
ブリュット キュベ・デ・ジャン (フランス)	一一〇〇〇円 (一二一〇〇円)
モエ・エ・シャンドン・ブリュット・アンペリアル (フランス)	一二〇〇〇円 (一三二〇〇円)
ペリエ・ジユエ・ベル・エポック (フランス)	四〇〇〇〇円 (四四〇〇〇円)

## ソフトドリンク

コカ・コーラ 瓶	四〇〇円 (四四〇円)
ジンジャーエール辛口 瓶	四〇〇円 (四四〇円)
カルピスソーダ	四〇〇円 (四四〇円)
カルピスウォーター	四〇〇円 (四四〇円)
ジャスミン茶	四〇〇円 (四四〇円)
ウーロン茶	四〇〇円 (四四〇円)
緑茶	四〇〇円 (四四〇円)