

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五十日間肥育し、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に鶏ガラ一羽一羽を手で割ります。ひとつの寸胴に六十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。このひとつの寸胴からできるスープはわずかですが、大変濃厚でアクのない上品な極上スープです。

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 七八〇〇円

【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

【煮物】 本日の煮物

【揚物】 本日の揚物

【串焼】 京紅地鶏の焼鳥

【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】 季節の甘味

※二名様より承っております。

お鍋の追加具材

錦爽どりつくね

錦爽どりもも肉

野菜盛り合わせ

有機豆腐

【〆物】

こだわり玉子の雑炊セット

生麺（らーめん）セット

七〇〇円

九六〇円

八五〇円

四八〇円

六三〇円

六三〇円

美神鶏コース

お一人様 六八〇〇円

【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

【串焼】 本日の焼鳥

【揚物】 季節野菜の天ぷら

【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

錦爽どりつくね

七〇〇円

錦爽どりもも肉

九六〇円

野菜盛り合わせ

八五〇円

有機豆腐

四八〇円

【〆物】

こだわり玉子の雑炊セット

六三〇円

生麺（らーめん）セット

六三〇円

水炊きコース

お一人様 五八〇〇円

【先付】 本日の先付

【前菜】 本日の前菜三種の盛合せ

【預鉢】 京紅手羽元せせりポン酢

【揚物】 季節野菜の天ぷら

【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

錦爽どりつくね

七〇〇円

錦爽どりもも肉

九六〇円

野菜盛り合わせ

八五〇円

有機豆腐

四八〇円

【〆物】

こだわり玉子の雑炊セット

六三〇円

生麺（らーめん）セット

六三〇円

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)

二八〇〇円

お鍋の追加具材

錦爽どりつくね

七〇〇円

錦爽どりもも肉

九六〇円

野菜盛り合わせ

八五〇円

有機豆腐

四八〇円

【〆物】

こだわり玉子の雑炊セット

六三〇円

生麺(ラーメン)セット

六三〇円

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(きょうこうべい)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八〇日以上

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

柔らかさや歯ごたえは食べ比べて頂くと納得の美味しさです。

炭火焼鳥・うなぎ

鶏

京紅地鶏

京紅地鶏 もも

四八〇円

京紅地鶏 ねぎま

四八〇円

京紅地鶏 ふりそで

四八〇円

京紅地鶏 手羽先(骨抜き)

三八〇円

京紅地鶏 手羽元せせり

四八〇円

鶏

京紅地鶏 白レバ 数量限定

五四〇円

※仕入れ状況によりお出できない場合がございます。

鶏

おまかせ串五本盛合せ
おまかせ串八本盛合せ

一八九〇円
二八八〇円

白レバ

かわ

三八〇円

ささみ

うずら卵

三〇〇円

つくね

しいたけ

四〇〇円

ハツ

ねぎ

三〇〇円

砂肝

ししとう

三〇〇円

せせり

うなぎ串

四四〇円

ぼんじり

うなぎ
はちみつチーズ串

四八〇円

冷菜



名物 地鶏さしみ

一八〇〇円

本日鮮魚のお刺身

一六八〇円

京紅地鶏 手羽元せせりポン酢

八八〇円

炭火炙り鶏皮ポン酢

七八〇円

特製ピリ辛よだれ鶏

九六〇円

自家製ポテトサラダ

七五〇円

博多 炙り明太子

八八〇円

つぶ貝のうま煮

九八〇円

漬物盛合せ

六八〇円



トマトと蟹のサラダ

一〇八〇円

新鮮野菜と豆腐の和風サラダ

八八〇円

水菜のはりはりサラダ

八八〇円

温菜



奥久慈卵のだし巻き玉子

一〇八〇円

錦爽どりの唐揚げ

九六〇円

錦爽どりの天ぷら

九六〇円

季節野菜の天ぷら盛合せ

一〇八〇円

どうもろこしかき揚げ

九六〇円

揚げ出し豆腐

八八〇円

ご飯物



名物 鶏スープ

二四〇円

おにぎり (梅・おかか・明太子)

一個三八〇円

こだわり出汁の鶏ラーメン

九五〇円

錦爽どりの親子丼

九五〇円

錦爽どりの親子天丼

九五〇円



本日の土鍋ご飯

二〇〇〇円

※スタッフまでお尋ねくださいませ。

甘味

季節のアイス

三六〇円

ほろ苦おとなプリン

四六〇円

わらび餅最中

六三〇円



◎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

ザ・パーフェクト黒ラベル 七二〇円
 プレミアムアルコールフリー 六五〇円
 (ノンアルコールビール)

サワー・焼酎割

生レモンサワー 六三〇円
 生グレープフルーツサワー 六八〇円
 柚子サワー 六三〇円
 梅干サワー 六八〇円
 カルピスサワー 六三〇円
 ウーロンハイ 六三〇円
 緑茶ハイ 六三〇円
 ジヤスミンハイ 六三〇円

日本酒

宮城県 日高見 超辛口純米 九五〇円
 京都府 澤屋まつもと 純米 九八〇円
 富山県 南部美人 特別純米 一二〇〇円
 青森県 田酒 特別純米 一二〇〇円
 福井県 黒龍 いちちようらい 一〇〇〇円

ウイスキー・ハイボール

デュワーズ(スコッチ) 六四〇円
 角瓶 六八〇円
 白州 一三〇〇円
 イチローズモルト 一三〇〇円
 翠 ジンソーダ 六四〇円

※仕入れ状況によりお出できない場合がございます。

梅酒・果実酒

あらごし梅酒 七二〇円
 あらごしりんご 七二〇円
 あらごしみかん 七二〇円

焼酎

〈麦〉 佐藤 七八〇円
 中々 八八〇円
 〈芋〉 富乃宝山 七八〇円
 佐藤黒 一〇〇〇円
 伊佐美 一〇〇〇円
 森伊蔵 一〇〇〇円
 村尾 一〇〇〇円

鳥飼 八八〇円
 〈米〉

焼酎ボトル(四合瓶)

〈麦〉 佐藤(麦) 五五〇円
 中々 六五〇円
 〈芋〉 富乃宝山 五五〇円
 佐藤黒 六八〇円
 〈米〉 鳥飼 六五〇円

◎ 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。

白ワイン

ハウスワイン グラス	八八〇円
シャルドネ ファレルニア (チリ)	四五〇〇円
アルガーノ ヴェント (日本)	四九〇〇円
ミユスカデ・セーヴル・エ・メーヌ・ シユール・リー (フランス)	六〇〇〇円

赤ワイン

ラ・ミシオン・カベルネ・ソーヴィニヨン (チリ)	四三〇〇円
アルガーノ フォーゴ (日本)	四九〇〇円
マディラン タナ (フランス)	六〇〇〇円

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)	四五〇〇円
ブリュット キュベ・デ・ジャン (フランス)	一二〇〇〇円
モエ・エ・シャンドン・ブリュット・アンペリアル (フランス)	一三〇〇〇円

ソフトドリンク

ペプシコーラ	四四〇円
ジンジャーエール	四四〇円
カルピスソーダ	四四〇円
カルピスウォーター	四四〇円
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