

美神鶏

Bijindori



美神鶏のこだわり

京紅地鶏

明治5年から養鶏業を生業とする「とりすえ」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。

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。



鶏づくしのコース

お一人様 七九〇〇円

滋味あふれる地鶏の旨みを、しみじみと味わう、大人の贅沢。
お刺身、串焼き、天ぷら、水炊きまで、
地鶏の魅力を余すことなく堪能できる贅沢なコースです。

【先付】 本日の先付

【前菜】 季節の前菜三種盛合せ

【刺身】 地鶏のおさしみ三種盛合せ

【揚げ物】 地鶏の天ぷら

季節野菜の天ぷら盛合せ

【串焼】 奥久慈卵のだし巻き玉子

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】 わらび餅

※ コース料理は予約がなくてもご利用いただけます。
※ 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

九八〇円

お鍋の〆物

六六〇円

錦爽どりつくね

七七〇円

こだわり玉子の雑炊セット

野菜盛り合わせ

八八〇円

生麺（らーめん）セット

有機豆腐

四八〇円



水炊きのコース

お一人様 六九〇〇円

こだわりの錦爽どりと、手間暇かけて炊き上げた濃厚スープの水炊きを、主役に、串焼きや天ぷらなど、一品一品に想いを込めた上質な料理を、心ゆくまで堪能ください。

【先付】 本日の先付

【前菜】 季節の前菜三種盛合せ

【刺身】 地鶏のおさしみ三種盛合せ

【揚げ物】 地鶏の天ぷら

季節野菜の天ぷら盛合せ

【焼物】 京紅地鶏と地鶏の串焼き

【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】 わらび餅

※コース料理はご予約がなくてもご利用いただけます。

※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	九八〇円	お鍋の〆物	六六〇円
錦爽どり つくね	七七〇円	こだわり玉子の雑炊セット	
野菜盛り合わせ	八八〇円	生麺（らーめん）セット	
有機豆腐	四八〇円		



シエフおまかせ 春コース お一人様 五九〇〇円

春の恵みを品よく味わう、シエフおまかせの季節コース。
旬の食材やおすすめの鶏料理を、一品一品丁寧に仕立てた、
やさしい味わいをご堪能ください。

【先付】 本日の先付

【前菜】 本日の前菜三種盛合せ

【預鈴】 京紅地鶏の手羽元せりポン酢

【揚げ物】 季節野菜の天ぷら

【焼物】 焼鳥おまかせ四本

【〆物】 地鶏の土鍋ご飯

【甘味】 わらび餅

※コース料理はご予約がなくてもご利用いただけます。
※二名様より承っております。

水炊き

※二人前から承っております

錦爽どりの水炊き（一人前）

二八〇〇円



お鍋の追加具材

錦爽どり もも肉

九八〇円

お鍋の〆物

六六〇円

錦爽どり つくね

七七〇円

こだわり玉子の雑炊セット

野菜盛り合わせ

八八〇円

生麺（らーめん）セット

有機豆腐

四八〇円

炭火焼鳥



京紅地鶏

もも

ねぎま

ふりそで

四八〇円

手羽先(骨抜き)

手羽元せせり

数量限定

京紅地鶏 白レバ 五五〇円

※希少部位のため仕入れ状況により

お出できない場合がございます。



おまかせ串五本盛合せ
おまかせ串八本盛合せ

一九八〇円

二九八〇円

ハツ

砂肝

ささみ

三八〇円

ぼんじり

かわ

うずら卵

白レバ

せせり

つくね

四三〇円

しいたけ

ねぎ

ししとう

三三〇円

冷菜

漬物盛合せ

六八〇円

自家製ポテトサラダ

七八〇円

炭火炙り鶏皮ポン酢

七八〇円

京紅地鶏 手羽元せせりポン酢

九八〇円

特製 ピリ辛よだれ鶏

九八〇円

名物 地鶏さしみ

一九八〇円

サラダ

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

とり出汁の揚げ出し豆腐

八八〇円

奥久慈卵のだし巻き玉子

九八〇円

錦爽どりの唐揚げ

九八〇円

錦爽どりの天ぷら

一一八〇円

季節野菜の天ぷら盛合せ

一二八〇円

ご飯物



名物 鶏スープ

三〇〇円

こだわり出汁の鶏ラーメン

九八〇円

錦爽どりの親子丼

一二八〇円

錦爽どりの親子天丼

一二八〇円

甘味

季節のアイス

三九〇円



ほろ苦おとなプリン

四九〇円

わらび餅最中

五九〇円

◎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 (ノンアルコールビール)	六五〇円

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
ジャスミンハイ	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し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
〈米〉	
鳥飼	八八〇円

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 ファレルニテ（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

各四四〇円

ペプシコーラ

ジャスミン茶

ジンジャーエール

ウーロン茶

カルピスソーダ

緑茶

カルピスウォーター

