

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八〇日以上育てられます。その中から脂ののっ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臓処理を行い、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新鮮度を実現させ、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、ふわっとした食感が濃厚な水炊きスープとよく合います。

鶏づくしコース

お一人様 七九八〇円

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】 地鶏と季節野菜の天ぷら盛合せ

【焼物】 奥久慈卵のだし巻き玉子

【串焼】 京紅地鶏の焼鳥

【鍋】 錦爽どりの水炊き

【メ物】 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

錦爽どりつくね 七七〇円

野菜盛り合わせ 八八〇円

有機豆腐 四八〇円

お鍋のメ物 六六〇円

こだわり玉子の雑炊セット

生麺（らーめん）セット

水炊きコース

お一人様 六四八〇円

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、心ゆくまでご堪能ください。

【先付】 本日の先付

【前菜】 季節の前菜三種盛合せ

【預鉢】 京紅地鶏の手羽元せせりポン酢

【揚物】 季節野菜の天ぷら盛合せ

【鍋】 錦爽どりの水炊き

【メ物】 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

錦爽どりのつくね

七七〇円

野菜盛り合わせ

八八〇円

有機豆腐

四八〇円

お鍋のメ物

六六〇円

こだわり玉子の雑炊セット

生麺（らーめん）セット

美神鶏コース

お一人様 六九八〇円

季節の恵みを品よく味わう、シェフおまかせのコース。
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

【揚物】 季節野菜の天ぷら

【刺身】 季節のお刺身

【焼物】 京紅地鶏と地鶏の串焼き

【鍋】 錦爽どりの水炊き

【メ物】 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。

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

お鍋のメ物

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

四八〇円

京紅地鶏 三種盛り合わせ 一四〇〇円

ねぎま

四八〇円

数量限定

ふりそで

四八〇円

京紅地鶏 白レバ

五五〇円

手羽先

四八〇円

手羽元せせり

四八〇円

砂肝

四八〇円

※希少部位のため仕入れ状況により

お出しできない場合がございます。

おまかせ 串五本 盛合せ

一九八〇円

ハツ

三八〇円

白レバ

四三〇円

ささみ

三八〇円

せせり

四三〇円

ほんじり

三八〇円

つくね

四三〇円

かわ

三八〇円

しいたけ

三三〇円

ねぎ

三三〇円

ししとう

三三〇円

うずら卵

三八〇円

冷菜

漬物盛合せ

六八〇円

自家製ボテトサラダ

七八〇円

炭火炙り鶏皮ボン酢

七八〇円

京紅地鶏 手羽元せせりボン酢

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

揚げ出し豆腐

八八〇円

錦爽どり 唐揚げ

九八〇円

奥久慈卵 だし巻き玉子

一一〇〇円

錦爽どり 天ぷら

一一八〇円

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 親子丼

一二八〇円

錦爽どり 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・バーフェクト黒ラベル 八〇〇円
 プレミアムアルコールフリー 七二〇円
 (ノンアルコールビール)

サワー・焼酎割

生レモンサワー 六八〇円
 生グレープフルーツサワー 六八〇円
 柚子サワー 六五〇円
 梅干サワー 六八〇円
 ウーロンハイ 六五〇円
 緑茶ハイ 六五〇円
 ジャスミンハイ 六五〇円

日本酒

宮城 日高見 超辛口純米 九八〇円
 青森 喜久泉 吟冠吟醸 一二〇〇円
 宮城 雪の茅舎 純米吟醸 一二〇〇円
 神奈川 いずみ橋 恵青 純吟 一五〇〇円
 秋田 乾伸 一情熱純米吟醸原酒 一五〇〇円

ウイスキー・ハイボール

デュワーズ(スコッチ) 六八〇円
 角瓶 七八〇円
 イチローズモルト 一三〇〇円
 白州 一五〇〇円
 山崎 一五〇〇円

梅酒・果実酒

あらごし梅酒 七二〇円
 あらごしリンゴ 七二〇円
 あらごしみかん 七二〇円

焼酎

△麦▽ 佐藤 八〇〇円
 中々 八〇〇円
 △芋▽ 富乃宝山 八〇〇円
 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

コルパツソグリッロ

四五〇〇円

ラローズベルヴュー

四九〇〇円

グラッドストーン アーラーソーヴィニヨンブラン

六〇〇〇円

赤ワイン

コルパツソネロ・ダヴオラ

四三〇〇円

サイクルズ・グラディエータービノ・ノワール
ドメーヌ・レ・ダベール

四九〇〇円

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(スぺイン)

四五〇〇円

ビエール・モンキユイクールメT50

一二〇〇〇円

ソフトドリンク 各四八〇円

コーラ

ジャスミン茶

ジンジャーエール

ウーロン茶

緑茶