

一品料理

白子の茶碗蒸し

六〇〇

せせりの唐揚げ入りお寿司

六〇〇

レバー低温調理

六〇〇

キャベツと鳥の塩昆布和え

八〇〇

むね肉 柚子釜盛り

九〇〇

蒸し鳥とほうれん草サラダ わさびドレッシング

一〇〇〇

バンバンジーサラダ

一〇〇〇

出汁巻き

一二〇〇

もも肉龍皮昆布巻き

一二〇〇

合鴨のコンフィ

一八〇〇

京都福田屋の漬物の盛り合わせ

八〇〇

焼き物 串焼き (たれ・塩)

軟骨

皮

せせり

手羽先

砂肝

レバー

葱間

ぼんじり

笹身

つくね

鳥ト口串

鴨葱巻き

二〇〇

二〇〇

二二〇

二二〇

二五〇

二五〇

二五〇

二五〇

三〇〇

三〇〇

三〇〇

三五〇

焼物

手羽先のうずら射込み

八〇〇

もも肉 フォアグラのせ

一四〇〇

もも肉塩焼き

一六〇〇

揚げ物

もも肉の一枚揚げ(甘辛・よだれ)

一二〇〇

鳥南蛮

一二〇〇

鳥トロの唐揚げ

一二〇〇

鍋料理

二人前より承ります

鳥スープ炊き

一人前

二五〇〇

もも肉・むね肉・手羽元・手羽先・白菜

しめじ・えのき茸・長葱・豆腐

鳥みそ鍋

一人前

二五〇〇

もも肉・レバー・キンカン・九条葱・長葱

玉葱・にら・豆腐・こんにゃく

食事

せせりと牛蒡、生姜の炊き込みご飯（二人前より）

一人前

八〇〇

親子丼

一三〇〇

焼鳥丼

一三〇〇

甘味

チヨコレートのわらび餅

五〇〇