

食べるべき名物

※価格はすべて税込価格となっております

ひな鶏の素揚げ【半身】 1680円 **売切御免**
揚げたてをお持ちいたしますので、少々お時間をいただきます。

種鶏もも肉の炙り焼き 1650円
自社工場直送の新鮮な種鶏を炭火で香ばしく焼き上げました。

親鶏の炙りたたきボン酢 1280円
自社工場直送の新鮮な親鶏を炭火で焼き上げたーぶりの半骨とおろしボン酢をかけた。

炙りもも肉食べ比べ 1650円
種鶏・親鶏・名鶏、それぞれのもも肉の食べ比べです。



炭火で炙る

※価格はすべて税込価格となっております

鶏せせりの炙り どり幸のりだれ 680円

レバーの心残り ねぎ塩だれ 580円

親鶏の手ごね月見つくね トリュフの董り 780円

親鶏の手ごねつくね チーズソース 780円

おつまみ炙り くろかわさん 550円

おすすめの逸品

※価格はすべて税込価格となっております

馬刺しの2種盛り合わせ 1550円
赤身とこねの盛り合わせです

ネギだれ馬レバー刺し 1480円 **売切御免**
安心・安全な生食可能なテストを合格した稀少な商品です

鶏屋の出汁巻き玉子 880円
厳選したこだわり卵を鶏白湯スープと和風だれで仕上げました

白かぶとみょうがの塩昆布和え 480円

たたき胡瓜 どり幸味噌 480円

長いものわさびしょうゆ漬け 380円

ふわふわもち玉オムレツ 550円

鶏の逸品

※価格はすべて税込価格となっております

梅なんこつ 380円

揚州名物 ひねばん 500円

砂肝とザーサイのどり幸和え 500円

ばんざりのおつまみ山賊揚げ 550円

白レバーパテ 630円

砂肝とエスカルゴの香草バター焼き 980円

お野菜 鶏生ハムとガリの冷やしトマト 550円

鶏と玉子のタルタルポテトサラダ 680円

ふわふわチーズのシーザーサラダ 780円

長いもの香草バター焼き 680円

長いもの明太チーズ焼き 780円

椎茸のホイル焼き おろしボン酢 680円

揚げもん

鶏ささみの磯部揚げ 680円

チキンリングとポテトフライ盛り 780円

手羽先のハーブ揚げ
カリッと揚げた手羽先に香り高いハーブを合わせました
3本 760円
追加1本 260円

スパイシーハーブポテトフライ 490円

バター醤油ポテトフライ 490円

のり塩ポテトフライ 490円

贅沢!!! トリュフ塩のポテトフライ 550円

さつまいもチップス ハニーマヨ 680円

呑んだ後の料理

※価格はすべて税込価格となっております

※各店は居抜きでございます
惣菜ですが料理をメインとしてのご利用はご遠慮いただいております。

贅沢!!! 3種の卵のたまごかけご飯 980円
種類の違う「卵」の食べ比べセットです

炙り若鶏とこだわりたまごの親子丼 980円

せいろ蕎麦 680円

種鶏南蛮せいろ蕎麦 880円

鶏白湯ラーメン...1日5食限定 980円 **売切御免**
鶏ガラとモミジ、手羽先を長時間煮込んだ鶏スープで仕上げました



甘いもん

※価格はすべて税込価格となっております

手作りたまごプリン 680円

アイスクリーム2種盛り合わせ 480円



鍋料理

※価格はすべて税込価格となっております

鶏鍋
※事前予約でございますが鍋のご注文は2人前から承っております。
※季節により、ご準備がない場合がございます。

鶏だし醤油鍋 1人前 1980円
メの卵雑炊 1人前 330円
手羽根かけ(〜くり)丁寧に仕上げた鶏スープ、鰹節、昆布でとった和風だれを合わせて仕上げた醤油味の鶏鍋です。

鶏だし味噌鍋 1人前 1980円
メのラーメン 1人前 330円
手羽根かけ(〜くり)丁寧に仕上げた鶏スープにラー油を合わせた特製のんにく味噌を合わせました。