

炭火焼鳥

おまかせ五本コース
おまかせ七本コース

一二五〇
一七五〇

希少部位

ふりそで

二四〇

はらみ

二四〇

さえぎり

二五〇

背ぎも

二八〇

つなぎ

二八〇

とりひれ

超限定

二六〇

ソリレス

超限定

二八〇

定番

ささみ

二六〇

むね

二〇〇

せせりねぎ

二八〇

ひなおろし

二八〇

燻製ほんじり

二六〇

ももの西京焼き

三〇〇

卵つくね

三〇〇

やげん軟骨

二二〇

鶏皮

一九〇

内臓

炙り上レバー

三〇〇

白きも

三〇〇

はつ

二二〇

丸ハツ

二五〇

野菜

しいたけ

二六〇

山あわび

三五〇

金針菜

二二〇

トマペー

二六〇

モツアアレラズッキーニ

二八〇

チーズピー

四〇〇

銀杏むかご

二二〇

前菜盛り合わせ

一一〇〇

お新香

四五〇

揚げやがのポテトサラダ

お時間いただきます。

六〇〇

アボカドとタコのサラダ

六五〇

竹鶏たまごと燻りがっこのサラダ

五五〇

金華さばと淡路玉ねぎ

七〇〇

だだちゃ豆 ゆかり塩

四五〇

百合根のいくら和え

五〇〇

白子と黒酢

七五〇

馬刺し

九〇〇

紅生姜と蒲鉾のバター焼

五〇〇

アボカドと茄子のたたき

五〇〇

ささみと白海老の天麩羅

七〇〇

鶏せせりのだし巻き玉子

六〇〇

酒肴三種

七五〇

たらこのわさび漬

四〇〇

ホヤの塩辛

四五〇

クリームチーズの西京味噌漬

六〇〇

とりとろろ

六五〇

卵かけ御飯

六〇〇

焼おにぎり

二五〇

あおさとシジミのお味噌

二〇〇

焼芋ようかん

四〇〇

マンゴーアイス

三五〇

れもんシャーベット

三五〇