

御品書き

焼鳥

葱間	103円
もも	103円
はらみ	103円
ひざなんこつ	103円
レバー	124円
鶏と鴨のつくね	各155円 (+20円で玉子 つけれます)
・タレ	
・塩	

国産鶏

ハツ	103円
砂肝	103円
ぼんじり	103円
せせり	103円
ささみ	
・梅	各103円
・わさび	
皮	103円

牛串

シビレ	124円
シロコロ	155円
アウトサイド(はらみ)	258円
中落ちカルビ	155円
霜降りサーロイン	361円

野菜

トマト	82円
ししとう	82円
椎茸	124円
季節の野菜	124円～
(スタッフに問い合わせ下さい)	

国産豚

豚ハラミ	124円
豚かしら	124円
豚タン	124円
豚バラ	134円
豚トロ	134円

希少部位(※入荷が無い日もあります)

のどぶえ(気管)	82円
目肝(脾臓)	124円
背肝(腎臓)	124円
ハツ落ち	124円
(レバーとハツを繋ぐ部分)	
ソレス(足のつけね)	124円

前菜

鶏レバのテリーヌ	361円
蒸し鶏と茄子 生姜と葱のソース	412円
黒毛の牛タンもとユッケ	618円
鮪とアボカドの タルタルいくらのおせ	670円

揚げもの

山芋のフライ 自家製タルタルソース	361円
ふわットロの厚揚げ	412円
エビとホタテのクリームコロッケ アボカドソース	515円
生ハムとアボカドのフライ	567円
フォアグラコロッケ	618円

メの料理

焼おにぎり	103円
黒毛和牛霜降りサーロインの 炙り握り 二貫	618円
本日のお食事 (スタッフに問い合わせ下さい)	412円

野菜

和風ピクルス	412円
インカの日覚めと 自家製タルタルのポテトサラダ	412円
千切りジャガイモの シャキシャキサラダ仕立て	515円
和風バーニャカウダ	721円

逸品

出し巻き卵	412円
濃厚!! フォアグラの茶碗蒸し	567円
砂肝とマッシュルームのアヒージョ	618円

甘味

本日のアイスクリーム	309円
バニラくず餅	412円
本日のおすすめデザート (スタッフに問い合わせ下さい)	412円

煮物

鶏もつの煮込み 田舎風	464円
黒毛牛タンのとろっとろ煮込み	597円