

名物
そら焼 980円
よだれ鶏 890円

五本セツト 1120円
 七本セツト 1560円
 十本セツト 2280円

◎ハツ 奥三河鶏 180円
 ◎極上 もも コーチン 280円
 ◎軟骨つくね 奥三河鶏 250円
 ◎半熟味玉うずら 豊橋 220円
 柔らかなもも 奥三河鶏 250円
 もも麩みそ 奥三河鶏 250円
 白子 コーチン 350円
 せせり コーチン 250円
 ぼんどり コーチン 200円
 砂肝 コーチン 220円
 赤ひも 奥三河鶏 220円
 肝 コーチン 240円
 とりねぎま コーチン 200円
 アヌパラ 180円
 肉厚しいたけ 280円
 絶品なす(1皿) 630円
 ビーマン 200円

朝メごまカンパチ
980円
【馬刺し 熊本直送】

◎中トロ (霜降り) 1580円
 上赤身 (もも) 1070円
 上赤身+中トロ 2490円

至高の鶏だー
鶏白湯鍋
 ハーフ1〜2人前 1280円
 フル 3〜4人前 2380円

【トッピング】
 コーチン増量 750円
 メラーメン 450円
 肉厚しいたけ 280円
 くすむらの豆腐 380円

【速菜・逸品】
 ◎前菜3種盛り合わせ 1080円
 ◎コーチン 鶏皮ポン酢 580円
 コーチン もつ煮込み 520円
 ビーマン肉詰め(1個) 320円
 からすみ大根 790円
速サーモン塩辛 690円
速いぶりがっこクリームチーズ590円
 速きゅうり漬け 400円
 速もやしナムル 400円
 速だし巻き玉子 520円
 速くすむらの冷奴 400円

【コーチン鶏白湯そば】
 ◎鶏白湯 塩そば 890円
 鶏白湯 肉そば 1290円
 とり白湯スープ 380円
 ライス 240円
【デザート】
 ◎おとなの濃厚プリン 390円

焼鳥のご注文は2本以上からお願ひ致します。
 1名様のお客さまに限る、1本からご注文いただけます。
 表示価格は税込みです。

◎**豚バラうねぎま** 320円

甘みのある上品な脂

◎**ロマネスコ焼き**らら0円
焼くと甘みたつぷり

◎**抱き身** コーチン+奥三河鶴 280円

◎**皮** コーチン 240円

◎焼鳥屋のポテトサラダ 480円

◎なめたけおろしポン酢 520円

◎旬の茹でたて茶豆 580円

◎焼鳥と相性抜群な

ソーダ割りの【酒】集めました

◎**アルケミエ**【国産ジン】 吟醸香+針葉樹香 990円

◎**アルケミエ**【国産ジン】 オリンピック 990円

◎**アモーレス**【メスカル】 焼鳥との相性抜群 990円