

A la carte menu ～アラカルトメニュー～

YAKITORI (Charcoal-grilled chicken skewers) ～炭火焼鳥～

 おまかせ 7 串 Omakase Yakitori 7skewers

¥2,800

 おまかせ 5 串 Omakase Yakitori 5skewers

¥2,200

おまかせ串は人数分のご注文をお願いしております

苦手な鶏の部位はお気軽にお申し付けくださいませ

Please order omakase skewers for the number of people.

Please tell us if there are any parts of the chicken you don't like.

単品で串をご注文の際はおひとり様 5 串からのご注文をお願いしております

If you order skewers individually, please order a minimum of 5 skewers per person

せせり (塩・たれ)	Neck(salt/sauce)
ねぎま (塩・たれ)	Thigh and spring onion(salt/sauce)
そりれす (わさび・たれ) 数量限定	Sori chicken oyster(wasabi/sauce)
ささみ (わさび・梅肉)	Tenderloin(wasabi/plum)
むね (わさび・おろしポン酢)	Breast(wasabi/grated radish Ponzu)
かしわ (塩・たれ)	Thigh(salt/sauce)
はらみ (塩・たれ・おろしポン酢)	Belly part(salt/sauce/ grated radish Ponzu)
ふりそで (わさび)	Sholder(wasabi)
手羽先 (塩・スパイス)	Wing(salt/spice)
手羽元 (塩・スパイス)	Wing stick(salt/spice)
やげん軟骨 (塩・スパイス)	Breast bone(salt/spice)
ぼんじり (塩・スパイス)	Tail(salt/spice)
かわ (塩・たれ)	Skin(salt/sauce)
つくね (塩・たれ)	Ground meat(salt/sauce)
つくねチーズ	Ground meat cheese
ささみ明太子	Tenderloin Mentaiko(spicy fish egg)
おたふく (塩・たれ) 数量限定	Lymph(salt/sauce)
ずり (塩・スパイス)	Gizzard(salt/spice)
こころ (塩・たれ)	Heart(salt/sauce)
きも (塩・たれ)	Liver(salt/sauce)
つなぎ (塩・たれ) 数量限定	Aorta(salt/sauce)
せぎも (塩・たれ)	Kidney(salt/sauce)
たまひも (たれ)	Fallopian tube(sauce)
半熟うずら	Quil eggs

1 串 1skewers ¥350 ～ ¥500

Chicken sashimi(raw chicken) ～鳥刺し～

 朝引き鳥刺し盛り合わせ Assorted Chicken Sashimi ¥1,800

肝刺し Liver sashimi ¥880

ハツ刺し Heart sashimi ¥880

ささみ昆布ベ Tenderloin sashimi ¥880

紀州鴨ロース刺身 Kishu duck loin sashimi ¥1,300

体調のすぐれないお客様やお子様はご注文をお控えくださいませ

鳥刺しは生ものですので必ずお早めにお召し上がりくださいませ

Please do not order if you are unwell.

The chicken sashimi is raw, so please eat it soon possible.

A la carte dish ～逸品～

伊達鶏ももたたき Date chicken thigh Tataki ¥1,200

伊達鶏むねのしゃぶしゃぶ ～生うにをのせて～

Chicken breast syabusyabu~raw sea urchin(uni) on top~ ¥1,200

紀州鴨ロース煮 Roasted duck loin ¥1,200

会津地鶏生ハムと旬果実の香草サラダ Aizu chicken prosciutto and seasonal fruit salad ¥850

鶏レバーのペースト Chicken liver paste ¥800

フォアグラフラン Foie gras flan ¥800

ポテトサラダ Potato salad ¥700

フルーツトマト Fruit tomato ¥700

いぶりがっこクリームチーズ Smoked radish pickles with cream cheese ¥700

梅水晶 Cartilage with plum sauce ¥650

漬物盛り合わせ Assorted Japanese vegetables pickle ¥550

セロリ浅漬け Pickled celery ¥500

伊達鶏ジャーキー Chicken jerky ¥500

Charcoal grilled vegetables ～炭火焼野菜～

原木しいたけ Shiitake mushrooms ¥680

長芋 Yam potato ¥600

万願寺とうがらし Made in Kyoto green pepper ¥600

本日の炭火焼野菜 Today's charcoal-grilled vegetables ¥650

Fried food ～揚げ物料理～

シン・KFC(KIBITAKI FRIED CHICKEN)～トリュフカナル～
New KFC(KIBITAKI Fried Chicken) ～The aroma of truffles～ ¥1,200

揚げたて厚揚げ Deep-fried tofu ¥580

Closing meal ～〆料理～

 鴨カレーライス Duck curry rice ¥800

 鶏白湯ラーメン Chicken soup Ramen(noodle) ¥800

 炭火焼おにぎり Charcoal-grilled rice balls ¥600

焼おにぎりは少々調理時間を頂戴いたします

It takes a little longer to cook.

Dessert ～デザート～

炭焼ワッフル～アイス添え～
Charcoal-grilled waffles~with ice cream~ ¥800

 自家製ぷりん Original pudding ¥600

黒ごまアイス Black sesame ice cream ¥500

ゆずシャーベット Yuzu ice cream ¥500