

秋田県産 比内地鶏

弊店のどかでは、安全安心な飼育環境の下で育てられている天然記念物の比内鳥と、ロードアイランドレッド種の地鶏の掛け合わせて出来た比内地鶏を使用しています。
塩は、甘くて旨い岩塩を使い、炭は備長炭を用いております。

串焼き

もも	1串	¥410
むね	1串	¥350
ささみ	1串	¥350
つくね	1串	¥340
かわ	1皿	¥450
手羽	1串	¥450
チョウチン	1串	¥300
レバー	1串	¥300
砂肝	1串	¥300
せせり (首の部位)	1串	¥360
こま (腰の部位)	1串	¥420
はらみ (腹回りの部位)	1串	¥360
ハツ (心臓)	1串	¥350
ぼんじり (尾の身)	1串	¥380

一品料理

だし巻き玉子		¥600
特製もつ煮込み	(S) ¥490 (L) ¥850	
かしわスープ	(S) ¥450 (L) ¥580	

