

秋田県産 比内地鶏

弊店のどこかでは、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で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	¥440
むね	1串	¥370
ささみ	1串	¥370
つくね	1串	¥370
かわ	1皿	¥470
手羽	1皿	¥470
チョウチン	1串	¥320
レバー	1串	¥320
砂肝	1串	¥320
せせり(首の部位)	1串	¥380
こま(腰の部位)	1串	¥440
はらみ(腹回りの部位)	1串	¥380
ハツ(心臓)	1串	¥370
ぽんじり(尾の身)	1串	¥400

一品料理

だし巻き玉子	¥610
特製もつ煮込み	¥530
かしわスープ	¥480

表示価格は税抜となっております。

