産地直送・会津地鶏

会津地鶏　お任せ串3本盛り
1,450円

抱き身「胸・上皮」	600円
かしわ	650円
砂肝	450円
せせり	450円
はつ	450円
レバー	500円
手羽先	650円
ぼんじり	450円
皮	450円
むね	450円
はつおち（数量限定）	600円
ちょうちん（数量限定）	700円
希少部位各種 スタッフまでお尋ねください。	450円～

本当に美味しい鶏肉はなんなのか、全国の美味しい鶏を食べた中で、私は会津地鶏に出会いました。
現地まで行き、生産者の人達の想いを知り共感しました。
生産量も少なく福島県産の会津地鶏は東京では中々食べられません。
味の違いを感じて下さい。

焼き鳥
yakitori

盛合せ

お任せ串5本盛り　1,450円

野菜串

もも	350円
ねぎま	330円
レバー	300円
砂肝	300円
はつ	300円
せせり	300円
皮	300円
ぼんじり	300円
つくね	350円
かっぱ	330円
はらみ	330円
もも力パビ	380円

季節の野菜串

スタッフまで
お尋ねください。

淡路産 たまねぎ	450円
しいたけ	350円
ぎんなん	350円
半熟うずら	350円
ブロッコリー	350円
フルーツトマト	450円

当店の焼き鳥は、
全国の養鶏場から
日々新鮮な鶏肉を厳選し、
部位に併せた串打ち、
味つけしております。
上質で確かな素材を
ご堪能いただくため
最高の状態で召し上がって
頂きたい為、
串から外さずそのまま
お召し上がりください。

逸品 Special choice

アボカド西京味噌漬け　580円

旋 ドライフルーツと白レバーパテ最中　1個　580円

最高級 市田柿のクリームチーズサンド　630円

お新香 盛り合わせ　680円

地鶏ささみと香味野菜の梅肉和え　780円

旋 茶碗蒸し　880円

自家製 2種のチーズと明太子の燻製　880円

旋 半熟玉子とポテトサラダ ～蟹みそ仕立て～　980円

だし巻き卵　1,100円

牛タンカルパッチョ 九条ねぎソース仕立て　1,080円

サラダ Salad

自家製オイルのグリーンサラダ　980円

旋 季節のサラダ　別紙参照

揚げ物 fried

旋 季節のかき揚げ　980円

海老真丈のナゲット　980円

ご飯 rice

納豆巻き　500円

かっぱ巻き（イクラ乗せ）　750円

鉄火巻き　850円

稲庭ざるうどん　980円

旋 季節の土鍋ご飯 ※スタッフまでお尋ねください。　1,800円～

赤だし　300円

デザート dessert

旋 自家製揚げわらび餅とバニラアイス ～黒蜜がけ～　780円

地鶏玉子のクラシックプリン　680円

本日のアイス　500円

今月のオススメ逸品

○長崎県産　戻り鰹刺し
（脂の乗った今だけの贅沢を）
1380円

○北海道　厚岸産　生牡蠣
1350円

○酒肴　三種盛り
980円
『つぶ貝のわさび漬け』『鮭の粕漬け』
『スルメイカうに醤油』

○蟹と彩り野菜のラペ
980円
彩り野菜と蟹を蟹味噌ソースで和えたサラダです。

○いちぢくとカマンベールのおかき揚げ
980円
『復刻』女性人気NO．1の逸品です！

○会津地鶏手羽元の
一夜干し揚げ（二本）
680円
一夜干しにすることで、
更に旨みを凝縮させました。

○牡蠣のかき揚げ
980円
牡蠣の香りが広がるかき揚げです。

○ケイジャンチキンと
和梨の春巻き
680円
スパイシーと甘味の意外な相性◎。

○西京漬けサーモンと舞茸の
土鍋ご飯
2900円
旬の舞茸と西京漬けサーモンを香り良く炊き上げました
ご一緒に【赤だし】もお勧めです。

日本酒は全て半合（９０ｃｃ）から

○出雲富士　秋雲　純米　ひやおろし（島根）　５５０円
限定　夏のあいだ蔵で熟成したその年の個性が表れる1本。綺麗でしっかりした味わい。

○ボーミッシェル（長野）　８５０円
限定　ビートルズの名曲『ミッシェル』を聞かせて出来た日本酒。低アルの爽快な口当たり

○黒龍　山田錦（福井）　９００円
限定　秋限定酒。上質な米の旨味とふくよかな味わい。完熟した果実の様な香り。

○水芭蕉　秋酒　純米吟醸ひやおろし（群馬）　７００円
限定　お米・水の旨味が広がる味わい。心地いい余韻があり香味のバランスが絶妙な1本

○大治郎　山廃純米　直汲み生原酒（滋賀）　６００円
限定　辛口ながら、ほんのり甘味を感じさせる仕上がり。燗でも◎

○山形正宗　純米吟醸　秋あがり（山形）　６５０円
限定　硬水が生み出す骨格のある味わいとお米を感じる重層的な旨味・ビターな余韻

○昇龍蓬莱　生酛純米　山田錦７５　槽場直詰生（神奈川）　７００円
限定　雑誌でも度々取り上げられる看板アイテム。甘く、酸っぱく、ビターかつシャープ。

※メニューにない隠し酒（仕入れ状況によって無い場合もあります）有ります。　詳しくはスタッフまで。

今月の生絞り果実サワー　葡萄のサワー　９００円
今月の生絞り果実ソーダ　葡萄のソーダ　９００円

ビール beer

ザ・プレミアム・モルツ マスターズドリーム	小 600円 / 中 720円
ザ・プレミアム・モルツ中瓶	900円
サントリー生ビール中瓶	900円
ノンアルコールビールテイスト	
オールフリー	600円

サワー・お茶割り sour

瀬戸内 生レモンサワー	680円
瀬戸内 塩レモンサワー	680円
無糖レモンサワー	680円
梅干しサワー	600円
山胡椒のハイボール	680円
今月の生搾り果実サワー	900円
あずき茶ハイ(オーガニック)	600円
黒ウーロン茶ハイ	600円
濃い緑茶ハイ	600円
もろこし茶ハイ	600円
本気のジャスミンハイ(JJ)	600円

ウイスキー whisky

山崎	1500円
白州	1500円
知多	1000円
角	600円
＋レモン（一個）	30円

焼き鳥ドリンク yakitori drink

塩に一番合う ボンベイ ジンソーダ	650円
タレに一番合うバカルディ4年ハイボール	650円

日本酒 sake

当店は、日本酒の味、香りを楽しんで頂く為グラスで半合で提供しております。

上喜元 こぶし 超辛口 特別純米(山形)	500円
群馬泉 山廃酛純米(群馬)	500円
貴 濃醇辛口純米80(山口)	550円
奥播磨 純米吟醸 芳醇辛口(兵庫)	600円
不老泉 山廃純米吟醸(滋賀)	680円
村祐 紺瑠璃 純米吟醸生(新潟)	700円
磯自慢 純米吟醸 山田錦(静岡)	950円
獺祭 純米大吟醸45(山口)	800円
松の司 純米大吟醸(滋賀)	900円
伯楽星 純米大吟醸(宮城)	950円

焼酎 shochu

〈ロック・ソーダ・お湯割り・水割り〉

薩摩茶屋(村尾)〈芋〉	650円
佐藤 黒〈芋〉	800円
中々〈麦〉	650円
竜宮 琥珀〈黒糖〉	600円
AKAYANE山椒焼酎	800円
AKAYANE生姜焼酎	800円
〈福島県会津の米焼酎〉	
ねっか	750円
めごねっか	750円
ばがねっか	950円

ワイン
wine

〈ナチュールワイン〉グラス

マス・ド・ジャニーニ（フランス・ラングドックルーション） 780円
カリニャン（赤） 780円
ソーヴィニヨンブラン（白） 780円
グルナッシュブラン・ヴェルメンティーノ

〈ナチュールワイン〉ボトル

ラムーラ オーガニック（イタリア・シチリア） 4500円
ネロ・ダーヴォラ（赤） 4500円
カタラット（白） 4500円

ワイン泡
sparkling wine

アンジュエール ブリュット 4000円
ルイ モレット ブリュット 15000円

梅酒
plum liqueur

完熟梅酒 580円
山崎梅酒 580円

ソフトドリンク
soft drink

お茶各種（黒ウーロン茶・緑茶・もろこし茶・ジャスミン茶） 各580円
あずき茶（オーガニック） 580円
コーラ 580円
奥会津金山 天然炭酸水 680円
ミネラルウォーター 300円
ワイン農家の100%桃ジュース 900円
最高級ブランドの100%みかんジュース 980円
今月の生搾り果実ソーダ 900円

【プレミアム ドリンクメニュー】

☆山崎12年 2500円
酒齢12年を超えるモルト原酒100%のシングルモルトウイスキー。

☆白州12年 2500円
南アルプスの自然に育まれたシングルモルト。

☆山崎 Story of the Distillery 2500円
12年以上のミズナラ新樽原酒を使用。芳醇で厚み

☆白州 Story of the Distillery 2500円
バーボンバレルで熟成した原酒のみを使用。スモーキーな香りが特徴

☆響 100周年記念ウイスキー 7500円
ミズナラ樽由来の熟成感。甘くみずみずしい柑橘香と、心地よい酸味が響きあう。

☆山崎18年 8500円
熟成感あふれたエステリーな香り。