まずはコース、又はおまかせスタートで
お願い致します。
静岡、一黒しゃもオス
京都、京紅地鶏メス
毎朝丸どりから解体しております。地鶏は日替わりです。

山崎コース
6,000円(税込)
前菜
焼鳥七本
手羽先の素揚げと燻製
酒のアテ
軍鶏スープ

山崎ショートコース
3,500円(税込)
前菜
焼鳥五本
酒のアテ

焼鳥おまかせ(20時以降のみ)
2,500円(税込)
焼鳥5本

ご予約は下記公式LINE、またはテーブルチェックからお願いいたします。

LINE

焼鳥の追加はコースが出終わってからお願いいたします。

■焼鳥 300~550円

はつ
皮
うずらの卵
ねぎま
抱き身(胸)
すね
砂肝
つくね
せせり
ぼんじり

■希少部位

さえずり(食道)
背肝(腎臓)
ふりそで(肩)

■野菜焼き 350円

銀杏
椎茸
ししとう
季節の野菜焼き

焼鳥おまかせ又はコースご注文後、追加をお願いいたします

■箸休め

・野菜スティック～自家製味噌～ 1000円

■肴

・熟成酒漬けレーズンとクリームチーズ 800円

・いぶりがっこのポテトサラダ 800円

■おすすめ

・手羽先の素揚げ～三日干し～（4ケ） 1000円

・レバームース～最中と蜂蜜～（2ケ） 900円

・もも肉煮凝り～紹興酒風味～ 900円

■〆

・軍鶏醤油らーめん（ラーメン屋の半分くらいの量です） 1200円

・卵黄のせそぼろご飯 800円

（ご飯を炊くので二十分ほどかかる場合がございます）

・軍鶏スープ 550円

ロゼ

【イタリア】ネロモーラ・ロザート　アリアニコ

1,200円(税込)

ストロベリーのジューシーなアロマに、スミレの花のニュアンス。アリアニコの豊かな果実味とフレッシュな酸味

【仏ローヌ】シャブティエ タヴェル ロゼ
ボールヴォワール グルナッシュ主体

1,200円(税込)

熟した果実の味わいが口いっぱいに広がります。
まいさくらんぼを感じさせる、力強さがありながらも
調和がとれたワイン。

【仏プロバンス】カプリース・ド・クレモンティーヌ
グルナッシュ50%、サンソー50%

1,300円(税込)

桃のアロマにシトラスのニュアンス。軽やかでふくらみ
ある果実にフレッシュな酸。深いミネラル感。

赤

【チリ】ヴィーニャ ファレルニア
カルムネール グラン レセルバ

1,200円(税込)

煮詰めたプラムやバニラ、洋タバコの香、スモーキーで
芳ばしい香りが。柔らかで、ふくよかなボディ

【NZ】ヴィラ・マリア　ピノ・ノワール　1,300円(税込)

チェリー系の果実味に、クローブやシナモンの香り。フ
レッシュなコーヒーやココア、ソフトなタンニン

【スペイン】ウルトレイア サン ジャック メンシア

1,400円(税込)

チェリーやラズベリーのフレッシュなアロマ、繊細なタン
ニン、フェンネルやハーブのニュアンス

※ボトルワインは別紙リストをご用意しています。
スタッフまでお声掛け下さい。

日本酒

■バランスタイプ

一、【伯楽星】 宮城県 冷～燗
「究極の食中酒」がコンセプト。飲み飽きしない力強さと、心
地よい旨味で芯のしっかりとした清涼感

二、【若波】 福岡県 冷～燗
バナナのようなふくよかな香り。甘みをしっかりめに、軽やか
なキレをプラスして絶妙なバランス。

三、【廣戸川】 福島県 冷～燗
地元米「夢の香」を徹底的に追及し、クリアですっきりしながら
らも、米の旨味とバランスのとれた酸味

■クラシックタイプ

四、【神亀】 埼玉県 常温～燗
米の旨味を最大限引き出した、骨格のしっかりした
濃醇辛口。

五、【菊姫】 石川県 常温～燗
濃醇旨口。酸味が強く旨味も強い。

六、【酔鯨泉】 酔鯨県 常温～燗
キレの良い酸味と米のうま味がじっくり味わえる純米酒。

■モダンタイプ

七、【亀泉 CEL-24】 高知県 冷
完熟したパイナップルの様に、非常に華やかな香り。
程良い甘さを残しつつ、爽やかな酸味も効いています

八、【仙禽】 栃木県 冷
甘酸っぱく、果実のような風味ながら、しっかりとした
旨味、キレのよい旨味。全量生もと作り

九、【ボー・ミッシェル】 長野県 冷
アルコール度数が9度と低く、マスカットのような爽やかな
甘酸っぱさと白ワインのような果実感

グラス120ml　1,000円(税込)

その他メニューに載っていない日本酒もございます。
スタッフにお声かけください。
徳利でのご提供はしておりません。(燗酒のみ徳利)

ビール

アサヒマルエフ生	800円(税込)
ノンアルコールビール	700円(税込)

ハイボール

山崎ハイボール	1,300円(税込)
白州ハイボール	1,300円(税込)
三郎丸ハイボール	800円(税込)
AKAYANE山椒ハイボール	1,000円(税込)

サワー・お茶割り

まんこいレモンサワー	800円(税込)
梅干しサワー	600円(税込)
烏龍ハイ	600円(税込)

焼酎

芋

【宮崎】きろく	700円(税込)
【鹿児島】魔王	1,000円(税込)

麦

【宮崎】中々	700円(税込)

果実酒

鶴梅 完熟にごり梅酒	800円(税込)
大信州 みぞれりんご酒	800円(税込)

ソフトドリンク

FUJIミネラルウォーター	
ガス有り(ボトル)	1,000円(税込)
ガス無し(グラス)	600円(税込)
烏龍茶	600円(税込)
伊良コーラ	800円(税込)
パトリックフォン	
メルロー種ブドウジュース	900円(税込)

焼鳥山崎

yakitori yamazaki

【地鶏】
静岡、一黒しゃも(オス)
京都、京紅地鶏(メス)
各銘、丸鳥の状態から店内で解体しております。

【調味料のこだわり】
〈醤油〉小豆島・丸島醤油
〈みりん〉福来純熟成本みりん
〈塩〉赤穂の焼き塩
〈砂糖〉甜菜糖
〈油〉こめ油
すべて無化調でご用意しております。

【酒】
ソムリエ在籍のため、ワインをおすすめしております。
中でもロゼワインは、当店の焼鳥と相性が抜群です。
また、店主厳選の純米酒も取り揃えております。
お料理に合わせたペアリングのご提案も可能です。

【思い】
肩肘張らずに、最高の焼鳥体験をしていただきたい。
そんな思いから、同級生二人で立ち上げたお店です。
カジュアルに地鶏や軍鶏、お酒をお楽しみください。

その時々でおすすめのお料理がございますので、
まずはコース、または焼鳥おまかせから
ご注文をお願いいたします。

※当店は2ドリンク制です。
お一人様あたり2杯以上お飲みください。
杯数が足りてない方は800円頂戴いたします。

スパークリングワイン

【仏】オペラ ブリュット(200ml) 税込1,500円

【仏ブルゴーニュ】 税込7,700円
ヴーヴ アンバル クレマン グランキュベ(720ml)

【仏シャンパーニュ】 税込15,000円
アヤラ ブリュット マジュール(720ml)

グラスワイン

白

【スペイン】バル・ド・ガリル ゴデーリョ 1,200円(税込)
青リンゴのようなフレッシュな味わい。シュール・リーにより複雑さが生まれ、なめらかなテクスチャーと長い余韻。

【チリ】アリウェン シャルドネ 1,300円(税込)
熟した洋梨やパイナップルを想わせる味わいとライムのような酸味。樽熟成によるバニラのニュアンス。

【オーストリア】グリューナー・フェルトリーナ
ランゲンロイス 1,400円(税込)
りんごのニュアンスを香りで感じられる。生き生きとした果実味とシトラスフルーツ、かりんのようなニュアンス。

【仏ジュラ】サヴァニャン フィリップ・ヴァンデル
60cc 1,000円(税込)
ハチミツやドライアップルに、アーモンドなどのナッティーな香り。味わいは繊細で広がりがあり、豊かな酸とミネラル。スパイスとナッツの香りが残るドライな余韻