

# おつまみ

冷やしトマト 480 スタミナ豆腐

680

味噌きゅうり 480

茹で枝豆 480

鶏皮ポン酢 520

焼き枝豆 〜バター〜 650

韓国キムチ 520

茄子の揚げ出し 620

チヤンジャ 680

鶏もつ煮 680

フライドポテト 780

地鶏レバーのたまり醤油漬 680



白レバーのパテ

バケット添え

880

# サラダ

産地直送野菜の

バーニャカウダー 980



地鶏生ハムのシーザーサラダ

890

燻製のポテトサラダ

780

いんどり野菜のサラダ

～ナッツドレッシング～

780

鶏の最終兵器

大山地鶏

半身揚げ

おすすめ品

1880



大山地鶏の半身を自家製ニンニク塩ダレに丸一日漬け込み、ラードで揚げた豪快な旨味凝縮唐揚げ。

もも・むね・手羽・ささみ全ての部位が味わえる。皮はパリパリ肉はふっくら肉汁が溢れ出す究極の唐揚げ。

# 揚・ザもの

## 大山地鶏 半身揚げ

1880



チキン南蛮 880

～自家製タルタルソース～

竜田揚げ 780

なんこつ唐揚げ 680

# 〽 しめ



## 鶏の ひつまぶし

980

地鶏の親子 980

鶏ガラワンタン塩ラーメン 980

出汁茶づけ 各680

(梅・塩コンブ・チャンジャ)

# 焼きもの



**阿波尾鶏と  
大山地鶏の  
食べ比べ** 2180

**阿波尾鶏の盛り合わせ** 小 1580 (2~3人前)  
中 2280 (4~5人前)  
(もも・むね・ささみ・手羽)

**大山地鶏の盛り合わせ** 小 1580 (2~3人前)  
中 2280 (4~5人前)  
(もも・むね・ささみ・手羽)

**鶏もつ焼** 盛り合わせ 1880  
(はつ・レバー・砂肝)

せせり焼 780

鶏皮焼 780

ぼんじり焼 780

レバー焼 780

軍鶏手羽焼 880

胡麻レバー焼 780

すなきも焼 680

なんこつ焼 680

はつ焼 680

つくね (2ヶ) 680

鶏と香草の  
ソーセージ  
880

バジル(つくね)  
680

# お刺身



## 地鶏のお刺身

### 盛り合わせ

(もも・むね・ささみ) 2180

地鶏ささみ刺し 780

地鶏もも刺し 780

地鶏むね刺し 780

鶏たたきアボカドの

わさび醤油 890

鶏たたきユウリの

梅肉和え 780

ももたたき

がっつり懲りポン酢 800

新鮮塩ユッケ 780



## 極の地鶏

### 炙り刺し 880

# TAPAS

タパス



**ぽんじりの燻製 790**

**おっの燻製 790**

**砂肝の燻製 790**

**レバー燻製 790**



**まるごと**

**カンパールチーズの**

**燻製 980**

**地鶏の燻製盛り合わせ 1980**

**地鶏の生ハム 880**

**砂肝ときのこのアヒージョ 880**

**さつまステーキ 780** ~パルサミコ  
マヨネーズ~

**手づくりスイーツ**



**自家製ティラミス 580**

**本日のアイス 580**

etc...

スタッフまでおたずね下さい

# 地鶏鍋



## 地鶏の水炊き鍋

1人前 1,480

## 食べる辣油 のキムチ鍋

1人前 1,680



## タッカンマリ 韓流水炊き鍋

半身(2人前) 3,580



## メニ: 雑炊/ラーメン/うどん

各400