

【黒さつま鶏コース】

小鉢、サラダ、箸休め

黒さつま鶏串 含む 焼き物おまかせ七種 五五〇〇

右記のコースに加えて、最初に左記 逸品料理 より

お一人様 一〜三品を目安にご注文ください。

お客様だけのコース料理としてご提供させていただきます。



逸品料理

お料理

一人前

黒さつま鶏熟成胸肉のたたき 六八〇

鶏ユッケ 五八〇

白肝低温調理 五二〇

もも焼き〜玉葱醬油〜 七五〇

一夜干し手羽の唐揚げ 一本、三五〇

チキンカツ（梅のタルタルソース） 四二〇

白レバーのパテ 三五〇

✂（ハーフサイズに変更可）

鶏そば（醬油） 九〇〇

そばろ飯 七〇〇

親子丼 九〇〇

濃厚卵プリン 四五〇



追加串

黒さつま鶏 三五〇〜五〇〇

- ・だきみ
- ・せせり
- ・ぼんじり
- ・ねぎま
- ・笹身
- ・砂ズリ
- ・はっ
- ・つくね

希少部位 四〇〇〜六〇〇

- ・熟成もも
- ・ソリレス（腿肉、付け根）
- ・おび（内腿、赤身）
- ・白肝
- ・ふりそで
- ・ちようちん
- ・しらこ（超希少）

その他

- ・豚バラ（六白黒豚） 二九〇
- ・皮（はかた地鶏） 二二〇
- ・薬研軟骨 二〇〇
- ・糸島揚げ豆腐 二〇〇
- ・うずら 一八〇

焼野菜

- ・椎茸 二五〇
- ・茄子 二八〇
- ・オクラ 二〇〇
- ・その他季節野菜