

# 熟成肉・鴨肉・地鶏の限定メニュー

## 1.【鴨肉の塊焼き】～マグレドカナール鴨の炭火塊焼き～

フォアグラと一緒に採れたハンガリー産、鴨ロース肉を塊の状態で焼くためギュっと肉汁を肉の中心に閉じ込め旨みを逃さず焼き上げます。濃厚な肉質と旨みたっぷりの脂身、上品な野性味をぜひ。

2人前～1600

## 2.【熟成もも肉】～京地どりの熟成もも肉の炭火焼き～

國よしの「短期熟成肉」とは「短期間で乾燥熟成させた鶏肉」を言います。契約生産者の協力のもと誕生し地鶏を7日間熟成しています。丸鶏一羽を乾燥させ熟成させていくので余分な水分が飛び旨味と香りが内側に凝縮した肉質に。芳醇な香りと弾力ある食感、濃厚な肉汁を堪能下さい。

2人前～1450

## 3.【熟成手羽先】～京地どりの熟成手羽先～

短期熟成ー低温調理ー炭火焼きの3工程で京地どりの手羽先をお焼きします。  
ニンニク醤油の魅惑の香りと飲み込んだ後に鼻にかかる奥深い手羽先本来の旨みをどうぞ。

1人前 440

## アラカルト

季節のポテトサラダ	春夏秋冬ごとに旬野菜の具材が変わる名物のポテトサラダ	1人前 500 2人前～ 780
自家製レバーのパテと パーラー江古田のバケット	人気のパテが小皿サイズに。カンパニーユにパテをのせて。 お土産に瓶入りティクアウトもございますスタッフ迄。	2カット 600
鶏の煮込み	寒い日には煮込みとお酒でほっこり。	1人前 500 2人前～ 780
ささみの一夜干し	ちょっとおつまみ。お酒の肴にぴったりな珍味です	700
木箱に入った焼きのり	佐賀県産、有明海苔を炭の入った温かい木箱で。ふわっと香る磯の風味とやさしい口溶けを本わさびと一緒に。	880
お漬けもの	ぬか漬けなどの香のもの	680
フルーツトマト	シンプルに泡雪塩と。	600
鶏スープ	甲斐路軍鶏や京地どりの殻を長時間煮込んだスープ。	300

## メのお食事・デザート

親子丼	名物の親子丼	1000
本日のメごはん	日替わりのお愉しみメご飯です。スタッフまでお気軽にどうぞ。	1000～
八ヶ岳卵の自家製プリン	オレンジ色の濃厚な八ヶ岳卵で作る甘すぎない焼鳥屋のプリンです	550