

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ッ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－低温調理－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え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。カンパーニュにパテをのせて。
お土産に瓶入りテイクアウトもご紹介しますスタッフ迄。

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