

今月の3コース



【焼鳥コース】

【國よしコース】

【特選おまかせコース】

14品（焼き物10/お料理4）

- ・お席：カウンター席限定
- ・お食事・デザートのないコース

18品（焼き物11/お料理7）

- ・お席：個室またはカウンター席
- ・メのお食事、デザート付きコース

20品（焼き物12/お料理8）

- ・お席：個室またはカウンター席
- ・メのお食事、デザートおまかせ
- ・希少部位・厳選食材等の特別コース

小さな鶏スープ

小さな鶏スープ

小さな鶏スープ

京地どり むね肉の霜降り梅あえ

京地どり むね肉の霜降り梅あえ

京地どり むね肉の霜降り梅あえ

白レバーとアボカドの
クロスティーニ

白レバーとアボカドの
クロスティーニ

白レバーとアボカドの
クロスティーニ

せせり葱（水郷赤鶏）

せせり葱（水郷赤鶏）

せせり葱（水郷赤鶏）

丸ハツ（大山鶏）

丸ハツ（大山鶏）

丸ハツ（大山鶏）

皮（比内地鶏・京地どり）

皮（比内地鶏・京地どり）

皮（比内地鶏・京地どり）

野菜の炭火焼き

野菜の炭火焼き

野菜の炭火焼き

焼きチーズ
～イタリア産 カチョカヴァロ～

焼きチーズ
～イタリア産 カチョカヴァロ～

名物「キミノレバニラ。」

燻製うずら エルフランス

燻製うずら エルフランス

焼きチーズ
～イタリア産 カチョカヴァロ～

旬野菜の酢のもの

手羽先（京地どり）

燻製うずら エルフランス

本日のスープ

旬野菜の酢のもの

熟成肉 京地どり炭火焼き

のり抱き身カラスミをのせて。

本日のスープ

ジビエや鴨肉の炭火焼き

葱善が育てた「江戸千住葱」

のり抱き身カラスミをのせて。

旬野菜の酢のもの

ちょうちん（比内地鶏・名古屋コーチン）

葱善が育てた「江戸千住葱」

本日のスープ

ちょうちん（比内地鶏・名古屋コーチン）

のり抱き身カラスミをのせて。

※ご追加メニュー

名物「キミノレバニラ。」+1200円

メのお食事

お漬けもの

デザート

※ご追加メニュー

名物「キミノレバニラ。」+1200円

野菜の炭火焼き

ちょうちん（比内地鶏・名古屋コーチン）

メのお食事

お漬けもの

デザート

4900円

6800円

8800円

※苦手な食材等ございましたらご変更いたします
※サービス料10%および消費税は別途となります
※入荷状況により食材変更する場合がございます