

伝統 自慢串

・納豆巻き串
(1本)一八〇円(二九八円)
納豆と鶏ひき肉のコラボ!



・うずら
ベーコン巻き
(1本)一八〇円(二九八円)
相性抜群!やみつき串



・網もも

(1本)一八〇円(二九八円)
濃厚ホルモン味噌に
ブラックペッパーが決め手!



・やげん軟骨

(1本)一八〇円(二九八円)
胸なんこつ 大人の味!



・つくね「軟骨入り」

(1本)一八〇円(二九八円)
ふっくらジュレシ軟骨入り。



・ピーマン
チーズ豚巻き
(1本)二四〇円(二六四円)
とろりチーズがたまらない!!



・網レバー

(1本)一八〇円(二九八円)
フォアグラにも負けない
コクとうまさ。



・元祖イカダ串
[手羽先]
(1本)二五〇円(二七五円)
骨きわの旨味がたまらない!



やきとり「塩・タレ」

- ・カシラ(豚こめかみ) 一四〇円(二五〇円)
- ・タン(豚舌) 一四〇円(二五〇円)
- ・ハラミ(横隔膜) 一四〇円(二五〇円)
- ・シロ(大腸) 一三〇円(二四〇円)
- ・豚レバー(肝臓) 一三〇円(二四〇円)
- ・豚バラ(かたバラ) 一四〇円(二五〇円)

やきとり「塩・タレ」

- ・ねぎま 一五〇円(二六〇円)
- ・かわ 一四〇円(二五〇円)
- ・砂肝 一四〇円(二五〇円)
- ・鶏レバー 一四〇円(二五〇円)
- ・せせり(くび肉) 一五〇円(二六〇円)
- ・ぼんじり(尾) 一四〇円(二五〇円)
- ・ハツ(心臓) 一四〇円(二五〇円)

野菜串

- ・うずら 一三〇円(二四〇円)
- ・イカダねぎ 一五〇円(二六〇円)
- ・ししとう 一四〇円(二五〇円)
- ・にんにく 一五〇円(二六〇円)

逸品料理

もつ煮込み

名物

こつくりと長時間、
煮込んだ自慢のもつ煮!
はまりますよ!

枝豆

・えいひれ炙り焼き

・厚焼き玉子

・自家製鶏ハム

梅紫蘇仕立て

・蒸し鶏(よだれ鶏風)

・タンの燻製

・ピリ辛砂肝冷製



・梅水晶(サメ軟骨入り)

・チヤンジャ(タラ塩辛)

・珍味

・自家製鶏ハム 四二〇円(四六〇円)

一八〇円(三〇〇円)
二五〇円(三八五円)
二五〇円(三八五円)
二五〇円(三八五円)
二八〇円(四一八円)
二五〇円(三八五円)
二五〇円(三八五円)
二六〇円(三五五円)
二六〇円(三五五円)
二六〇円(三五五円)

※1本あたりの価格になります。

揚げ物

- ・厚切りハムカツ 四八〇円(五八〇円)
- ・昔ながらの皮付ポテトフライ 四二〇円(四六〇円)
- ・鶏唐揚げ(旨塩添え) 四八〇円(五八〇円)

サラダ

- ・マカロニサラダ 三六〇円(三五五円)
- ・トマトサラダ 三六〇円(三五五円)
- ・ポテトサラダ 三六〇円(三五五円)

漬物

- ・長いもわさび 二五〇円(三八五円)
- ・きゅうり辛子漬 二五〇円(三八五円)
- ・ピリ辛セロリ漬 二二〇円(三五五円)

メニューの一品

- ・鶏ぞうすい 三九〇円(四二九円)

鶏のエキスが凝縮された自信作! 飲んだ後には最高です!



- ・ミニ焼き鳥丼 三九〇円(四二九円)



やっぱこれでしょ!!

- ・焼きおにぎり(1ヶ) 一八〇円(二九八円)
特製味噌ダレで香ばしく焼きました!!

デザート

- ・信玄アイス 一五〇円(二七五円)
- ・黒蜜ときなこの和風スイーツ
- ・チョコバナニアイス 一二〇円(二四四円)

※お通し(大根おろし)は、三〇〇円(三三〇円)を頂戴しております。