

## おすすめ かしわ焼肉【お得な盛り合わせ】



### かしわ8種盛り

若どりモモ・若どりムネ・親どりモモ・  
せせり・こころ・とりトロ・ずり・  
ヤゲンなんこつ

(約2人前) 2,750円



親どりモモ・  
若どりモモ  
食べ比べ盛り

(約1人前)  
1,380円



おまかせ  
かしわ  
3種盛り

(約1人前)  
1,380円

## かしわ単品

全品 660円

<b>親どりモモ</b> 噛み応え抜群!うま味たっぷり!	<b>若どりモモ</b> 柔らかくてジューシー!	<b>せせり</b> 首の部位。大人気!!
<b>若どりムネ</b> 低カロリー、高タンパク!	<b>こころ</b> 一羽にひとつの希少部位	<b>とりトロ</b> 肩の部位、 モモとムネの 間くらいの食感
<b>肉付きヤゲン軟骨</b> 希少部位。胸骨の先の部位	<b>ずり</b> 鶏にしかない部位で、 こりこりとした食感	<b>肝</b> 濃厚な味わい!
<b>親かわ</b> 定番のおつまみ	<b>はらみ</b> 希少部位、鶏の腹筋!!	<b>手羽元</b> コクとうま味の バランス良し!

野菜盛り 680円

## 鶏野菜汁

飲む美容液!? イソフラボン盛りだくさんの味噌汁

### 当店自慢の鶏野菜汁

※国産野菜と鶏の味噌汁

人参・白菜・エノキ・ゴボウ・  
あつあげ・鶏



- ・小(2人前) 400円
- ・中(4人前) 700円
- ・大(6人前) 1,100円

## 定食

### かしわ焼肉定食 1,200円

(親どりモモ/若どりモモ/ごはん/鶏野菜汁/漬物)



※若どりモモ、親どりモモどちらかを若どりムネに変更可能

トッピング メニュー	生卵	150円
	肉増し	380円

### ごはん



卵かけごはん 480円

白米 (並) 200円 (中) 250円 (大) 300円

## 一品

塩だれキャベツ 380円



枝豆 400円



やみつききゅうり 350円



トマトスライス 350円



やっこ 300円

白菜キムチ 350円

山いも 440円

フライドポテト  
(プレーン、コンソメ、  
ガーリック) 各450円



鶏皮ぎょうざ 450円



つけもの3種  
盛り合わせ 770円

# お飲み物

## 生ビール

キリン一番搾り (中ジョッキ) 650円  
 (大ジョッキ) 1,150円

## ノンアルコール・ビールテイスト飲料

キリン グリーンスフリー 450円

## ハイボール

キリン 陸 ハイボール  
 コーラハイボール  
 ジンジャーハイボール 各500円

## 焼酎

芋 黒霧島  
 麦 二階堂 各450円

## お茶割り

ウーロンハイ  
 ジャスミンハイ  
 緑茶ハイ 各450円

## 日本酒

関西 (一合) 700円

## 酎ハイ

ガリ **おすすめ** ライム  
 レモン カルピス  
 ピーチ グレープフルーツ  
 トマト 各450円

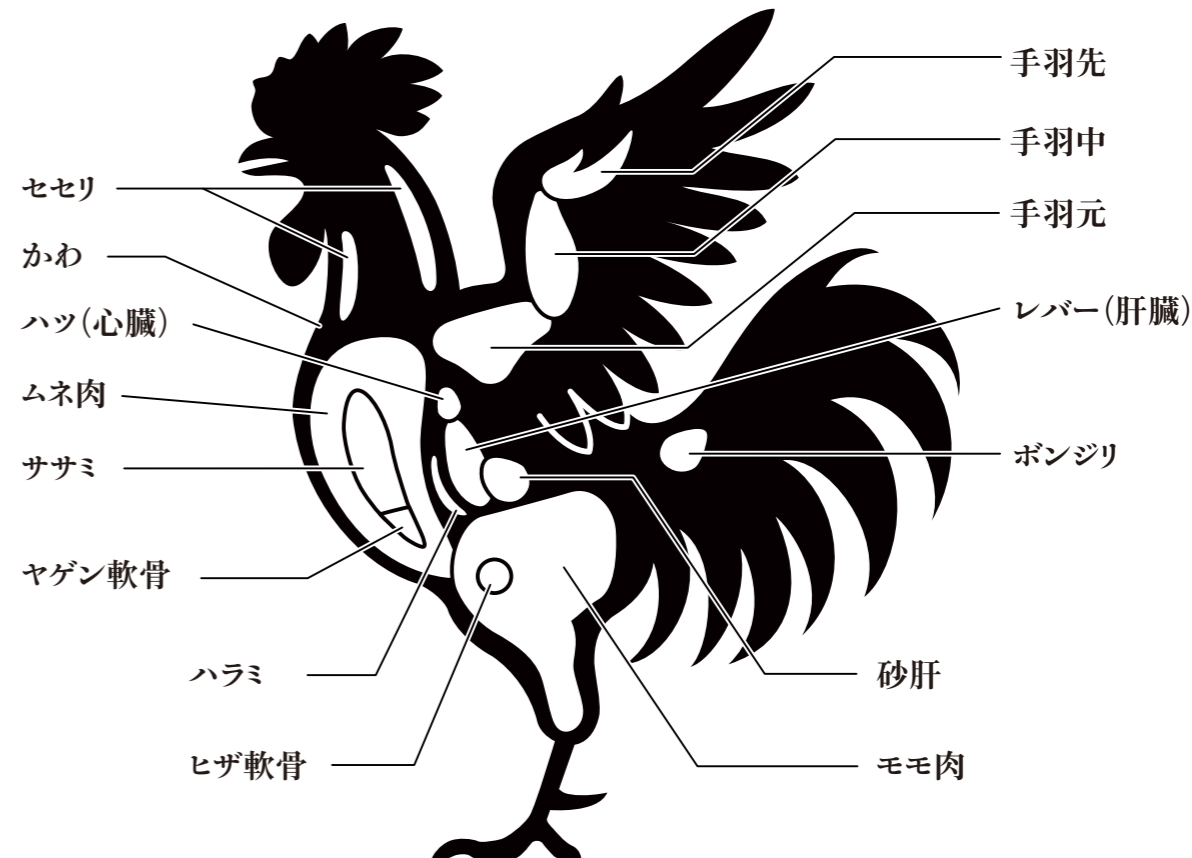
※2倍の量の男前酎ハイも  
 ご準備しています 各850円

## 果実酒

まっこい梅酒  
 杏露酒(あんずのお酒)  
 荔枝酒(ライチのお酒)  
 藍莓酒(ブルーベリーのお酒)  
 林檎酒(りんごのお酒) 各450円

## ソフトドリンク

コーラ  
 ジンジャーエール  
 オレンジジュース  
 トマトジュース  
 グレープフルーツジュース  
 カルピス  
 ウーロン茶  
 緑茶 各350円



## 鶏の部位図鑑

<b>セセリ</b> 鶏の首にある肉で、肉質は引き締まっていてプリプリとした食感。濃厚なうま味と、噛むほどに出てくる肉汁が特徴。調理法を選ばない使いやすい部位	<b>かわ</b> 脂肪分たっぷり、カロリーはささみの約5倍。うま味が濃厚で、から揚げや炒め物、煮物にぴったり。	<b>ハツ(心臓)</b> 周りの脂肪や血管を取り除き、血抜きをすることでクセがなく、あっさりとした味わい。串焼きや炒め物がおすすめ。
<b>ムネ</b> 脂肪が少なく、低カロリーでさっぱりとした味わい。高温で調理するとパサパサしてしまうので、低温でゆっくり火を通すことが大事。	<b>ササミ</b> むね肉で胸骨に沿った部位。タンパク質を多く含み、脂肪は少なめ。笹の葉に似ていることが名前の由来。	<b>ヤゲン軟骨</b> 胸骨の先端にあるナンコツ。肉がついたまま調理されることが多く、肉の食感とナンコツのコリコリ感が楽しめる。
<b>ハラミ</b> ももの付け根近くの「腹壁の筋肉」。1羽から約4~10gしかとれない非常に希少な部位で、コリコリした食感と脂の甘み、ジューシーな旨味が特徴。	<b>ヒザ軟骨</b> 漢字で「軟骨」と書く通り、柔らかい骨の部位。ゲンコツやヤゲンといった骨の位置で違った食感が楽しめることが特徴。シンプルな味付けで食べることが多い。	<b>手羽先</b> セラチン質と脂質が豊富でうま味がたっぷり。スープやカレーなどの煮込み料理に向いている。骨は鶏ガラとしてスープなどの出汁に使用する。
<b>手羽中</b> 手羽さきと手羽もとの中間に当たる部位で、縦半分に割ったものは鶏スペアリブと呼ばれる。	<b>手羽元</b> チューリップの形に似ていることから、「チューリップ肉」ともいう。手羽さきよりも淡泊な味わいで、水炊きなどで長時間煮込むと肉はほろほろに。	<b>レバー(肝臓)</b> ビタミンや鉄など多くの栄養素を含む。ふわっとした食感を活かしたペースト調理がおすすめ。別名「きも」。
<b>ボンジリ</b> 尾骨の周りにあり、噛むほどに口内にうま味が広がる脂のついた部位。油壺という部分を切り落とすなど、しっかりとした下処理が必要。	<b>砂肝</b> 筋肉質で弾力があるが、食べるとさっくりとした噛み応え。淡泊で香ばしい味わい。から揚げや生姜を効かせた煮物や炒め物などに。	<b>モモ肉</b> 肉厚でうま味や、コクのある肉。焼く、煮込む、揚げるなど幅広い調理法に向いており、食卓でおなじみの部位。

※表示価格は税込みです