おしながき



ほそい

お飲み物

一番搾り



生ビール

キリン一番搾り

おいしいとこだけ搾ってます。

（中ジョッキ）650円
（大ジョッキ）1150円

レッドアイ
シャンディガフ　各650円

びんビール

ノンアルコール・ビールテイスト飲料



キリン グリーンズフリー
3種ホップの爽やかさ。
450円　ALC. 0.00%

焼酎

芋 黒霧島　麦 白水
芋 赤兎馬　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

一本義
関西　（一合）各450円

ワイン

フランジア　（グラス）460円
（デキャンタ）1540円

ハイボール

ホワイトホース ハイボール
甘く華やかな香り、まろやかでバランスのとれたスコッチハイボール。
450円



キリン 陸ハイボール
いいウイスキーは、きれいな味がする。ほのかな甘い香りと澄んだ口当たり。
500円



コーラハイボール
ジンジャーハイボール　各500円

ウイスキー

キリンウイスキー 陸　500円
（ロック・水割り・ソーダ割り）

キリン富士御殿場蒸溜所の多彩な原酒を主体※に、日本の風土や食文化にあった味覚を追求。
ほのかな甘い香り、澄んだ口あたりを実現しました。
※厳選した輸入原酒を一部使用

表示価格は税込みです

酎ハイ

おすすめ

ガリ　ライム
レモン　梅干し
ピーチ　カルピス
トマト　グレープフルーツ

各450円

※2倍の量の男前酎ハイもご準備しています。
850円

ノンアルコールカクテル

カシスオレンジ

マンゴーライド

シャリーテンプル

各400円

ソフトドリンク

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

各350円



果実酒

まっこい梅酒
杏仁のような甘い香りと、
コクのある豊かな味わい。



杏露酒（しんるちゅう）
甘ずっぱくてフルーティ。
あんずのお酒。



荔枝酒（らいちちゅう）
みずみずしくてフルーティ。
ライチのお酒。



藍苺酒（らんめいちゅう）
まろやかでフルーティ。
ブルーベリーのお酒。



林檎酒（りんちんちゅう）
爽やかでフルーティ。
りんごのお酒。



山楂酒（さんざしちゅう）
華やかでフルーティ。
さんざしのお酒。

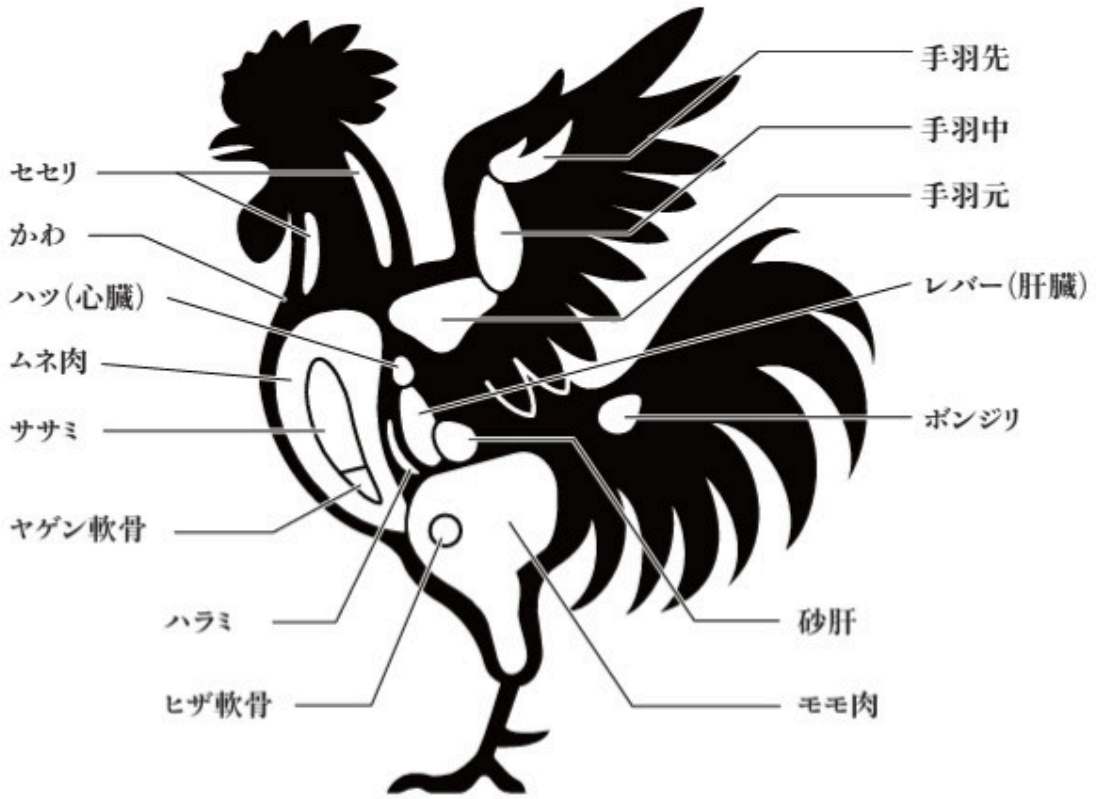


※ロック・水割り・お湯割り
※ソーダ割り　+50円

各450円



表示価格は税込みです



鶏の部位図鑑

セセリ
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

かわ
脂肪分たっぷりで、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。

ハツ（心臓）
周りの脂肪や血管を取り除き、血抜きをするとクセがなく、あっさりとした味わい。串焼きや炒め物がおすすめ。

ムネ
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。

ササミ
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。

ヤゲン軟骨
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。

ハラミ
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。

ヒザ軟骨
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。

手羽先
ゼ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。

手羽中
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。

手羽元
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。手羽さきよりも淡白な味わいで、水炊きなどで長時間煮込むと肉はほろほろに。

レバー（肝臓）
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」。

ボンジリ
尾骨の周りにあり、噛むほどに口内にうま味が広がる脂がのった部位。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。

砂肝
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。淡白で香ばしい味わい。から揚げや生姜を効かせた煮物や炒め物などに。

モモ肉
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。

おすすめ　かしわ焼肉【お得な盛り合わせ】



親どりモモ・若どりモモ
食べ比べ盛り　1,380円



おまかせ
かしわ
3種盛り
1,380円



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

かしわ8種盛り　2,750円

かしわ単品　全品 660円

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

野菜盛り　680円

※表示価格は全て税込になります

定　食

かしわ親子丼定食　1,200円
（親子丼／鶏野菜汁／漬物）



かしわ焼肉定食　1,200円
（親どりもも／若どりもも／ごはん／鶏野菜汁／漬物）



※若もも、親ももどちらかを若どりムネに変更可能

塩麹のかしわ唐揚げ定食 1,200円
（唐揚げ／ごはん／鶏野菜汁／漬物）



タルタルチキンカツ定食 1,200円
（タルタルチキンカツ／鶏野菜汁／ごはん／漬物）



※鶏野菜汁はごぼう、あつあげ、むね肉入り

トッピングメニュー

生卵	150円
肉増し【唐揚げ定食・焼肉定食】	380円

※店内混雑時はご提供にお時間をいただく場合がございます
※表示価格は全て税込になります

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

鶏野菜汁ベースの味噌ラーメン



・鶏野菜味噌ラーメン	900円
ラーメン大盛り	1,050円
かえ玉	150円

※ラーメンはお時間をいただく場合がございます

濃厚！卵ごはん



・かけ飯 480円



・かしわ親子丼 800円

卵追加	200円	ごはん大盛り	100円

・白米	（並）200円	（中）250円	（大）300円

※表示価格は全て税込になります

一　品

いか焼き
バター
650円



づけ鶏の
かしわ
唐揚げ
(6ヶ) 700円



ブラジルメニュー



パルメジャーナ
1,000円



あらびきソーセージ
目玉焼き　500円

追加メニュー
現在
考案中！



あらびきウインナー
＋パセリ　880円



塩だれキャベツ
380円



焼いても美味しい!
枝豆
400円



旨辛!
やみつききゅうり
350円



ずり唐
おろしポン酢
430円



パストラミ
520円



トマトスライス
(マヨネーズ・塩だれ)
350円



ジャーマン
ポテトサラダ
600円



おろし
あげどうふ
600円



月見鶏
バーグ
3コ 1,000円



鶏皮ぎょうざ
450円



にんにく揚げ
600円



つけもの3種
盛り合わせ
770円



あったかナムル
盛り合わせ
720円

各種単品
・もやし
・ブロッコリー
・まいたけ　各380円

※表示価格は全て税込になります

一　品


※写真はイメージです

・やっこ	300円
・山いも（しょうゆ、塩だれ）	440円
・白菜キムチ	350円
・フライドポテト（プレーン、コンソメ、ガーリック）	各450円
・レバニラ炒め	650円
・とりキムチ	650円
・タルタルチキンカツ	850円
・ヤゲンなんから	580円

※表示価格は全て税込になります

宴会90分飲み放題付コース！

※混雑時はお席のご利用時間を制限させていただく場合がございます
※グラス交換制となります　※4名様～のご利用に限ります
※仕入れによりコース内容の変更をする場合がございます



定番コース　4,500円

ジャーマンポテトサラダ、塩だれキャベツ、づけ鶏かしわ唐揚げ、
ポテトプレーン、かしわ8種盛り、レバニラ炒め、
鶏野菜汁4人前、ヤゲンなんから

120分飲み放題付コース　5,000円

お一人様
30分
延長ごとに
+500円

ほそい

TEL.0778-67-7044
越前市家久町59-13-1
●営業時間／18:00～24:00（23:30LO）

