

# お品書き 焼鳥

## 五つぼおまかせコース

種類・本数・食べたい物・苦手な物、申しつけ下さい。2名様以上は1種類2本以上から承ります。

正肉		アラカルト	
正肉	腿	手羽	手羽中
葱間	腿・葱	かしわ	脛・しし唐
にん肉マン	腿・大蒜	せせり	首肉
若鶏ガーリック	腿・おろし大蒜	ソレス	中脛筋・玉葱
		えんがわ	横隔膜
心臓			皮
ハート	心臓	首皮	首皮
丸ハツ	心臓	胸皮	胸皮
肝臓			骨
レバー	肝臓	やげん	葉研軟骨・胸骨
レバ葱	肝臓・葱・大蒜醤油	げん骨	膝軟骨
白レバー	脂肪肝		
内臓			尻
砂肝	筋胃	ぼん尻	尾羽
つなぎ	大動脈	油壺	尾付根
笹身			つくね
笹身	笹身	つくね	鶏団子
涙	笹身・山葵・大葉	月見	鶏団子2本・比内鶏卵
さび	笹身・山葵・海苔	納豆	鶏団子・納豆・葱
柚子	笹身・柚子胡椒	チーズ	鶏団子・チーズ
梅紫蘇	笹身・梅・大葉	ピーマン	鶏団子・生ピーマン
マスキューブ	笹身・粒マスタード 胡瓜古漬 オリーブオイル		

## 焼野菜串

玉葱	¥80	ピーマン	¥120
茄子	¥140	長葱	¥160
椎茸	¥180	し唐	¥210
エリンギ	¥210	ズッキーニ	¥250
大蒜	時価	アスパラ	時価

## 豚卷串

磯辺	¥210	トマト	¥250
ピーマンチーズ	¥250	チーズ餅	¥250

## 前菜

ポテトサラダ	¥400	トマトピクルス	¥500
梅水晶	鮫軟骨 梅肉和え		¥500

## 漬物

馬力	大蒜紫蘇漬	¥250	烏賊人参	¥400
長芋	胡瓜	浅漬		¥400

## 炭火 一品

厚揚げ	¥250	えいひれ	¥400
砂肝キムチ			¥400
燻りがっこチーズ	バケットのせ		¥500
スカモルツァチーズ	バケット付き		¥600