

鳥 ばか 一代

Only Chicken

鶺鴒

ビール

Beer

- プレミアムモルト SUNTORY THE PREMIUM MALTS 660
- シャンデーガフ Shandy Gaff 750
- ノンアルコールビール Non alcoholic beer (オールフリー) 500

ハイボール

Whiskey with Soda

- 角ハイボール Kaku 600
- ジムビームハイボール Jim Beam whiskey 580
- SUNTORY OLD オールズ The Japanese Tradition 奏 630
- コークハイボール Whisky with pepsi 630
- ジンジャーハイボール Whisky & Ginger ale 630
- メーカーズマークハイボール Makersmark 750
- 知多ハイボール Chita 780
- ラフロイグハイボール Laphroaig 1000
- ザ・マッカランハイボール The Macallan 1100

(水割り・ロック・ストレート有 water, on the rocks, Neat)
※ご指定が無い場合は角ハイを提供致します。

鶺鴒

酎

Japanese Shochu

- ブラッディ・バード Bloody Bird 750
- 鳥ばかハイ Torihaka hi 680
- (当店オリジナル Original cocktail)

鶺鴒

ワイン

Wine

※ボトルはワインリストをご覧ください。

- ウーロンハイ with Oolong tea 580
- ジャスミンハイ with Jasmine tea 580
- 緑茶ハイ with Green tea 580
- 抹茶ハイ with Green tea in Matcha 680
- レモンサワー with Lemon 650
- グレフルサワー with Grapefruit 630
- 梅干しサワー with Plum (umebosi) 700

日本酒

Japanese sake

※日本酒は別紙をご覧ください。

季節のお奨めを準備しています。
 新酒、しほりたて、夏酒、ひやおろし、吟醸、本醸造、純米酒
 純米吟醸、純米大吟醸、火入れ、生酒、無濾過ほか

焼酎ボトル

鶺鴒

- 芋 Potaro shochu 富乃宝山 Tominohonzan 4800
- 佐藤 黒 Satou kuro 6000
- 月の中 Tsukinaka 5000
- 麦 Wheat shochu 銀座のすずめ Suzume 4500
- 佐藤 麦 Satou Mugi 5200
- 兼八 Kanehachi 6000

焼酎

shochu

※焼酎グラスは別紙をご覧ください。

果実酒など

Fruit sake

- シャンデーガフ Shandy Gaff 7 5 0
 - 梅酒 Ripened Plum liquor 6 0 0
 - 梅酒荒ごし Ume liquor 6 7 0
 - りんご荒ごし Apple liquor 6 7 0
 - 鶴梅ゆず Citrus fruit liquor 6 7 0
 - あらごし桃 Peach liquor 6 7 0
 - あらごしシカン Orange liquor 6 7 0
 - 大分かぼす Kabosu liquor 6 7 0
- (ロック・ソーダ・お湯・水 on the rocks, soda, hot water or water)

ソーダ割 + 30円

鶯

ノンアルコール

Non-alcoholic

- ウーロン茶 Oolong tea 4 8 0
- ジャスミン茶 Jasmine tea 4 8 0
- 烏ばかJ Toribaka J 6 3 0
- 緑茶 Green tea 4 8 0
- 抹茶 Green tea in Matcha 5 3 0
- グレフルジュース Grapefruit juice 5 0 0
- ジンジャーエール・甘口 Ginger ale Sweet 5 0 0
- ジンジャーエール・辛口 Ginger ale Dry 5 0 0
- コーラ Pepsi 5 0 0
- トマトジュース(クラマイト) Tomato juice 7 0 0
- りんごジュース(すりおろし) Apple juice 6 5 0
- ラ・フランス(すりおろし) Claude Blanchet 7 0 0
- グアバジュース Guava juice 6 5 0
- ブルーベリージュース(荒搾り) Blueberry juice 6 5 0
- ミネラルウォーターアクアパanna(ソーダ無し)
Natural mineral water ACQUA PANNA 5 5 0
- ペリエ(ソーダ入り) Perrier 5 5 0

鴨

地鶏串单品

●もも	580	●ソリレス	680
●ささみ	620	●ふりそで	600
●むね	580	●皮	450
●レバー	600	●せせり	550
●こころ	580	●ぼんじり	550
●ねぎま	580	●ハラミ	550
●手羽先	580	●ずり	550

地鶏串コース

数量限定

●特上

六本コース

3200

地鶏を中心にお薦め串六本

●上

六本コース

2650

地鶏串三本・銘柄串三本

※地鶏は庄内彩鶏、東京軍鶏、比内地鶏など



焼き串

Yakitori

- ◎ こころ Heart 3 5 0
- ◎ ややみ Tenderloin 3 6 0
- ◎ レバー Liver 3 8 0
- ねぎお Thigh and onion 3 5 0
- ちり Gizzard 3 3 0
- ハラム Belly 3 3 0
- 手羽先 Wing 4 5 0
- 皮 Skin 3 3 0
- つくね Meatball 3 4 0
- せせり Neck 3 4 0
- ぼんじり 雄鳥 Tail(rooster) 3 3 0
- みさき身元 雌鳥 Tail(hen) 3 4 0
- やげん軟骨 (薬指) Tip of breastbone 3 3 0
- ひざ軟骨 (膝) Knee cartilage 3 3 0

※よく焼きの際は、スタッフまでお申し付けください。

鶉

野菜串

Rare parts chicken

- アボカド串 Avocado 3 4 0
- 金針菜 (キンギンサイ) Dailiy 3 4 0
- ししとう串 Sweet Green Pepper 3 3 0
- キンナン串 Ginkgoes 3 3 0
- 長イモ串 Chinese Yam 3 3 0
- しらたけ串 Shitake mushroom 3 3 0
- うずしほ串 Quail egg 3 3 0

鶉

菜

Fresh Vegetable Salad

- 鳥ばかサラダ Vinegared Chicken Salad
中サイズ (2〜3人前) 1100
大サイズ (4〜5人前) 1580

- アボカドのシーザーサラダ Avocado Caesar Salad
中サイズ (2〜3人前) 1100
大サイズ (4〜5人前) 1580

鶏

肴

Nibbles

- 親皮ぼん酢 Vinegared Chicken skin 730
- 京水菜と広島コンニャク 800
Fresh Hiroshima Konnyaku with Kyoto Mizuna
- めか漬 Japanese Pickles 750
- 笹身の炙り干し Flame broiled tenderloin 720
- 半熟煮卵 (二ヶ入) Soft-boiled eggs 700
- 燻製盛り Smoked Assorted 1200
- 砂肝きゅうりと梅水晶 750
Crunchy Cucumber & Gizzard with Ume taste
- 自家製ピクルス Homemade Pickles 750

鶏

逸品・揚げ

A la carte

- もつ煮込み (1人前)
Japanese tripe stew (for one servings) 300
- ももの香味揚げ Deep-Fried Chicken 960
- むねのフリット ハニーマスタード和え
Chicken fritters served with Honey mustard 960
- もも肉コンフィ 赤ワインソース
Chicken confit served with Red wine sauce 1040
- 出し巻卵 Rolled Omelet 880
- レバーパテ (シケツァ付)
Chicken Liver Pate with baguette 880
- 焼きもも・砂肝のオイル煮 (シケツァ付)
Wings & Gizzards simmered in oil 840
- 手羽の甘辛揚げ
Deep-Fried chicken wings with salty-sweet sauce 880

鵞

スキヤキ

Sukiyaki

※二人前よりお願いたします。
※仕入れ状況により提供の鳥は変更します

- 上 鳥肉スキヤキ Chicken Sukiyaki
1人前 for one servings 2200
2人前 for two servings 3800
- 特上 地鶏スキヤキ Special Chicken Sukiyaki
1人前 for one servings 3000
2人前 for two servings 5800

鵞

ガラ鍋

Chicken stock stewed nabe

※ガラ炊き鍋の詳細は別紙をご覧ください。

飯物

Rice

- 親子丼 Rice bowl topped with egg & chicken 1 3 8 0
- 鶏そぼろ飯 山椒風味 Chicken minced bowl 1 0 0 0
- 梅ワサビ茶漬け Ume taste Chazuke (Japanese Plum) 7 2 0 0
- 岩海苔茶漬け Nori taste Chazuke (Seasoned Seaweed) 7 2 0 0
- 焼おにぎり串 Grilled rice ball (stick style) 5 2 0 0
- 鳥スープ Chicken Soup 4 5 0 0

鶴

甘味

Dessert

- 濃厚半熟プリン Pudding 6 8 0 0
- 本日のアイス Ice cream 5 2 0 0

※当店では外税を導入していません。

駄

