

## コース

- 極・鶏コース 全 13 品 ¥7,000 (2.5h)
- 炭・雅コース 全 12 品 ¥6,000 (2h)
- 炭・鶏コース 全 11 品 ¥4,800 (2h)
- 肉三昧コース 全 14 品 ¥8,500 (2.5h)
- 土日祝限定 得・鶏コース 全 14 品 ¥5,000 (2h)
- ハーフコース 全 6 品 ¥3,000 (2h)
- PREMIUM コース 全 15 品 ~ ¥12,000~(3h)

仕入れ状況により内容に変更がある場合がございます。

### コースに飲み放題を追加できます

※ 飲み放題単体はお受け出来ません。

- 飲み放題 ¥2,500
- 特上飲み放題 ¥3,000

よりお酒を楽しみたい方、接待や大切な会食に



### 極・鶏コース

全 13 品 ¥7,000 (2.5h)

ご接待、特別な日におすすめです。

紀州備長炭で焼き上げる地鶏をご堪能ください

こちらのコースは地鶏を中心に紀州備長炭で焼き上げます

- 先付
  - ・前菜の 3 種盛
  - ・低温調理のレバ刺し
  - ・坊主サラダ

- 地鶏一種目 川俣軍鶏の焼き鳥一本目

- 地鶏二種目 川俣軍鶏の焼き鳥二本目

- 箸休め 本日の酢の物

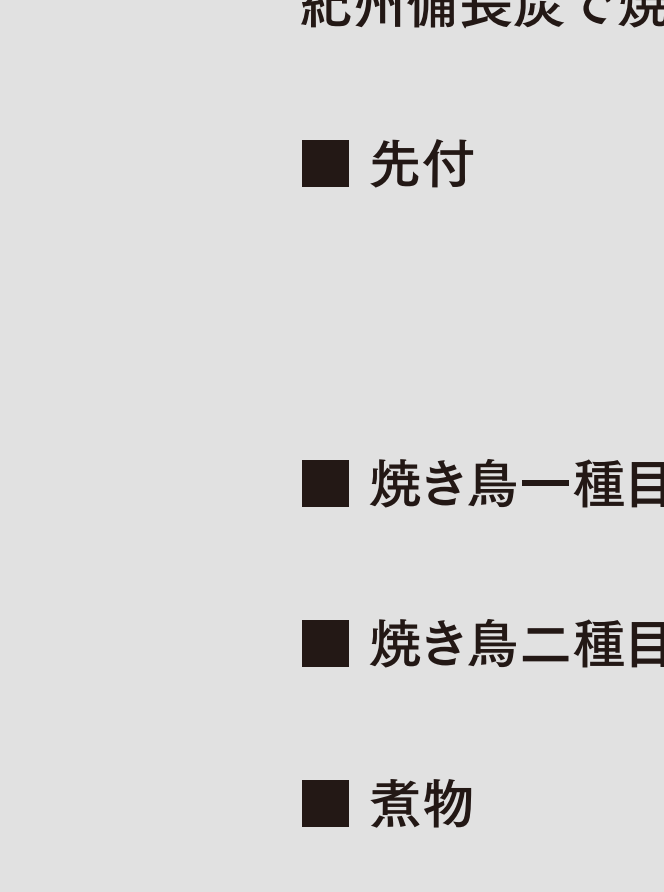
- 地鶏三種目 川俣軍鶏の焼き鳥三本目

- 地鶏四種目 川俣軍鶏の焼き鳥四本目

- 地鶏五種目 川俣軍鶏の焼き鳥五本目

- 〆もの
  - ・鶏そぼろ飯
  - ・香の物
  - ・濃厚鶏ガラスープ

- 甘味 甘い物



### 炭・雅コース

全 12 品 ¥6,000 (2h)

ご会食やお仲間との宴会におすすめです。

紀州備長炭で焼き上げる炭焼き料理をご堪能ください

こちらのコースは銘柄鶏を中心に紀州備長炭で焼き上げます

- 先付
  - ・前菜の 3 種盛
  - ・鶏肝たたきの塩ダレ掛け
  - ・坊主サラダ

- 焼き鳥一種目 銘柄鶏の焼き鳥一本目

- 焼き鳥二種目 銘柄鶏の焼き鳥二本目

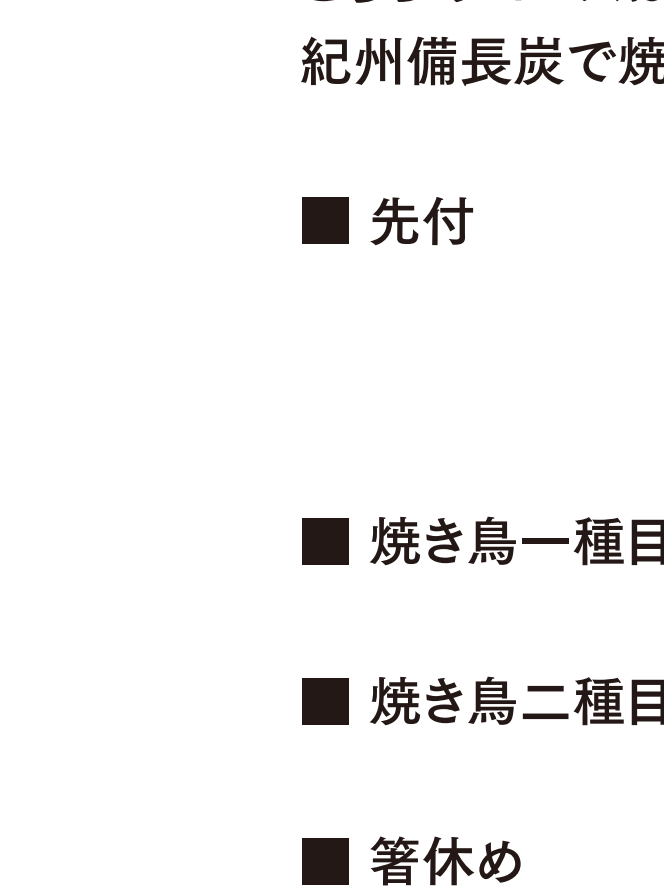
- 煮物 季節の煮物

- 焼き鳥三種目 つくねのタレ焼き

- 海鮮の炭焼き 煮穴子の炭火焼き

- 〆もの
  - ・鶏そぼろ飯
  - ・香の物
  - ・濃厚鶏ガラスープ

- 甘味 甘い物



### 炭・鶏コース

全 11 品 ¥4,800 (2h)

"THE 炭坊主" を。

紀州備長炭の魅力をお楽しみください

こちらのコースは銘柄鶏を中心に紀州備長炭で焼き上げます

- 先付
  - ・前菜の 3 種盛
  - ・鶏肝たたきの塩ダレ掛け
  - ・坊主サラダ

- 焼き鳥一種目 銘柄鶏の焼き鳥一本目

- 焼き鳥二種目 銘柄鶏の焼き鳥二本目

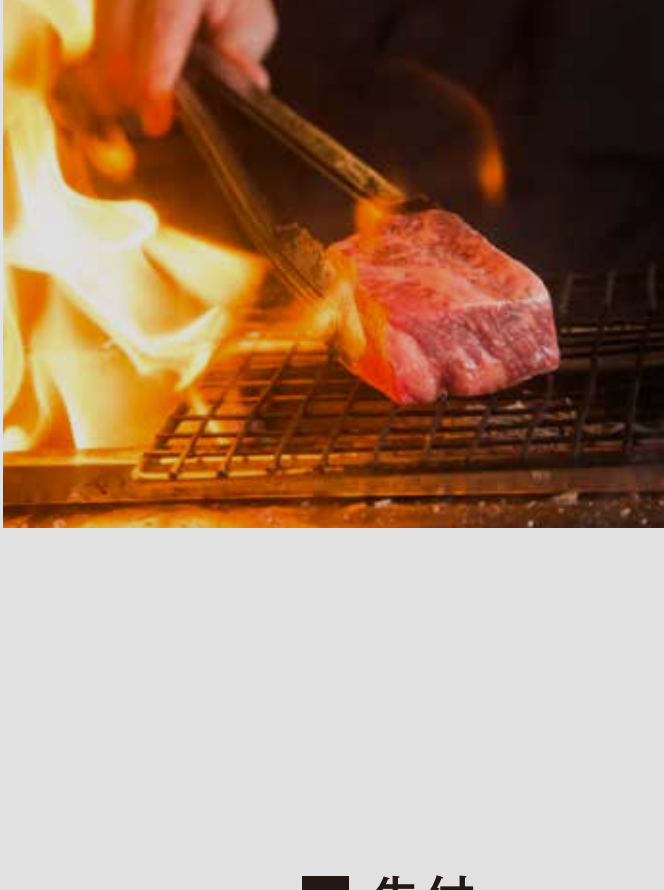
- 箸休め 本日の酢の物

- 焼き鳥三種目 銘柄鶏の焼き鳥三本目

- 焼き鳥四種目 自家製つくねのタレ焼き

- 〆もの
  - ・鶏そぼろ飯
  - ・香の物
  - ・濃厚鶏ガラスープ

- 甘味 甘い物



### 肉三昧コース

全 14 品 ¥8,500 (2.5h)

炭より熱く、

紀州備長炭で焼き上げる肉三昧料理をご堪能ください。

- 先付
  - ・前菜の 3 種盛
  - ・坊主サラダ
  - ・和牛のたたき

- 銘柄鶏 1 種目 銘柄鶏の焼き鳥一本目

- 銘柄鶏 2 種目 銘柄鶏の焼き鳥二本目

- 銘柄鶏 3 種目 銘柄鶏の焼き鳥三本目

- 箸休め 本日の酢の物

- イベリコ豚 イベリコ豚の炭焼き串

- 牛ハラミ 牛ハラミ串の炭焼き串

- 和牛 A5 和牛の炭火焼きステーキ

- 〆もの
  - ・鶏そぼろ飯
  - ・香の物
  - ・濃厚鶏ガラスープ

- 甘味 甘い物



### 土日祝限定 得・鶏コース

全 14 品 ¥5,000 (2h)

いつもよりちょっとお得に。

紀州備長炭で焼き上げる地鶏をご堪能ください

- 先付
  - ・前菜の 3 種盛
  - ・鶏肝たたきの塩たれかけ
  - ・坊主サラダ

- 銘柄鶏 1 種目 銘柄鶏の焼き鳥一本目

- 銘柄鶏 2 種目 銘柄鶏の焼き鳥二本目

- 銘柄鶏 3 種目 銘柄鶏の焼き鳥三本目

- 箸休め 本日の酢の物

- 地鶏 1 種目 川俣軍鶏の焼き鳥一本目

- 地鶏 2 種目 川俣軍鶏の焼き鳥二本目

- 地鶏 3 種目 川俣軍鶏の焼き鳥三本目

- 〆もの
  - ・鶏そぼろ飯
  - ・香の物
  - ・濃厚鶏ガラスープ

- 甘味 甘い物



### ハーフコース

全 6 品 ¥3,000 (2h)

最初だけお任せ、

あとからお好きなものをご注文ください

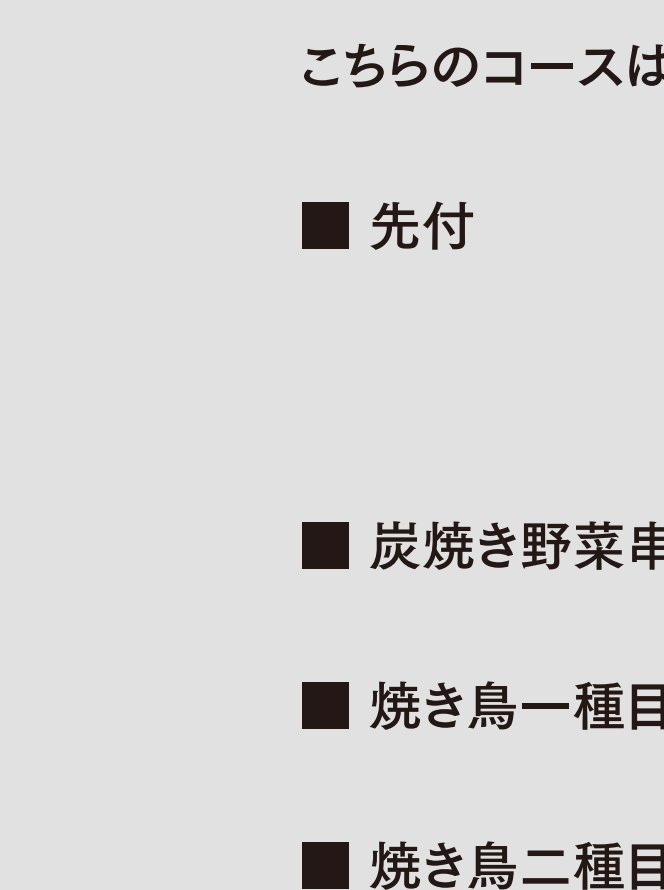
こちらのコースは最初だけお任せコースです

- 先付
  - ・前菜の 3 種盛
  - ・鶏肝たたきの塩ダレ掛け
  - ・坊主サラダ

- 炭焼き野菜串 季節の炭焼き野菜串

- 焼き鳥一種目 銘柄鶏の焼き鳥一本目

- 焼き鳥二種目 銘柄鶏の焼き鳥二本目



### プレミアムコース

全 15 品 ¥12,000 (3h)

非日常性、プレミアムなおもてなし、紀州備長炭で焼き上げる炭焼き料理をお楽しみください

親方厳選、旬の食材も楽しめます

ご予約いただいたから仕入れしておりますので、2日前までにご予約ください。

ある日の一例

- 先付
  - ・前菜の 3 種盛
  - ・低温調理のレバ刺し
  - ・坊主サラダ

- 炭焼き 季節の炭焼き野菜

- 地鶏一種目 川俣軍鶏の焼き鳥一本目

- 地鶏二種目 川俣軍鶏の焼き鳥二本目

- 地鶏三種目 川俣軍鶏の焼き鳥三本目

- 煮物 本日の煮物

- 炙り 煮穴子の炭火焼き

- 箸休め 本日の酢の物

- 炭焼き A5 和牛の炭火焼きステーキ

- 〆もの
  - ・鶏そぼろ飯
  - ・香の物
  - ・濃厚鶏ガラスープ

- 甘味 甘い物

※当店ではお通し代として 500 円 (550) 頂戴しております。

ご了承の程、お願いいたします。

\* We have a cover charge of 500 yen (550) as part of our system.