

お食事の前に、鳥コラーゲンスープを提供しています。
胃の粘膜の補強になります。良いお酒の前に

江戸路おまかせ串コース

5本コース 1860円

つくね・せせり・もも肉・レバー・手羽先・スープ・お通し

8本コース 2850円

つくね・せせり・もも肉・ればー・手羽先・砂肝・う玉・銀杏
スープ・お通し・温泉卵のサラダ



12本盛り合わせ 3500円

種分けが選べます。全て違う種類 12種類
6種類×2本 4種類×3本 3種類×4本

コース以外のお客様にはお通し・鳥スープ代として
税込440円頂いています。

焼き鳥

つくば地鶏・名古屋コーチンを備長炭にてうまさを余すことなく、
職人がやきあげました。

つくね 360円 たれ卵つき420円

名古屋コーチン380円

ねぎま 330円

ささみ 330円

せせり 300円

砂肝 300円

はつ 280円

ればー 300円

手羽先 280円

皮 330円

う玉 220円



なんこつ 300円

やげん 330円

ぼんじり 300円

ちょうちん 350円

はつもと 350円

野菜焼き

お野菜はお皿での提供となります

椎茸

ねぎ

アスパラ

オクラ

ししとう

小玉ねぎ

にんにく

各450円(2人前位の量)

銀杏 1本350円



おまかせ三種焼き

880円



季節の野菜焼き盛り合わせ 1380円

