

前菜

15品の中からおまかせにて

盛り合わせさせていただきます。

おまかせ3品盛 1480円



おまかせ 5品盛

2200円

白れば刺し風 770円

鳥むねスモーク 770円



鳥せんべい 700円



コラーゲン鳥 770円

名古屋手羽先唐揚げ味



鳥わさ 700円

梅合え 700円

低温調理にて



砂肝ポン酢 660円



皮ポン酢 660円



自家製寄せ豆腐 660円



鳥味噌野菜 770円



レバーのパテ 770円



チーズの味噌漬け 770円



ゴーヤの皮ポン酢 850円



鳥キムチ 850円

ささみアボガド 850円

サラダ

温泉卵のサラダ 大 800円

小 500円



小は一人前位の量です



スモークサラダ 大 1180円

小 600円

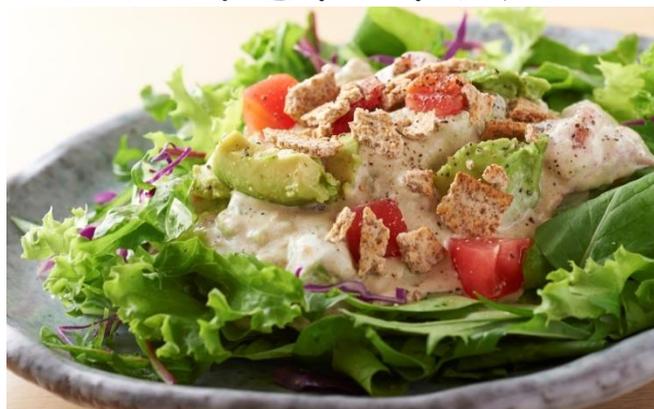


江戸路サラダ自家製ドレッシング

大 980円

小 550円

アボガドとトマトサラダ



1080円

冷やしトマト 700円

梅水晶 550円

お新香盛 750円

鳥もつ煮 880円



甲府名物 B級グルメ大賞

新鮮なもつ

れば・はつ・砂肝・ちょうちん・はつもと・
きんかんをそばつゆで甘辛く煮ました。

山椒にてお召し上がりください。

もつ煮込み 770円



特製一味で辛さ倍増します

チキン南蛮 960円

江戸前からあげ960円



米粉でサクサク、からっと、揚がってます

ささみの天ぷら1200円



自家製タルタルソースがたっぷり



ぷりっとしたささみと旬野菜

お食事

焼きおにぎり 1個 330円

焼きおにぎりお茶漬け 660円



鳥コラーゲンスープ雑炊

2~3名様 1580円

鳥スープ 330円

稲庭うどん 冷・温 お選びください 各880円



一口甘味

本日のアイス 各440円

クリームブリュレ

