

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 2000円

つくね・おまかせ串4本・スープ・お通し

8本コース 3000円

つくね・おまかせ串7本・スープ・お通し・温泉卵のサラダ



12本盛り合わせ 3800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、職人が焼きあげました。

つくね 380円 たれ卵つき 440円

名古屋コーチン 400円

ねぎま 350円

ささみ 380円

せせり 350円

砂肝 330円

はつ 300円

ればー 330円

手羽先 330円

皮 350円

う玉 250円



なんこつ 330円

やげん 350円

ぼんじり 330円

ちょうちん 380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550円(2人前位の量)

銀杏 1本350円



おまかせ野菜焼き3種 1200円

