

あきら名物

骨付鶏もも炭火焼 1,280円

新鮮な鶏ももを炭火で香ばしく焼き上げ、皮はカリカリ、中はジューシーに仕上げました。

あきら新名物

鶏ももたたきポン酢 1,300円

鶏もも肉を炭火で軽めに焼き上げ、レアのままお野菜と一緒に召し上がってください。

佐賀県産種鶏卵とヴェルサイエの卵の

あきら鶏鍋 各一人前 2,180円

あきらの黒おき焼き 二人前

自家製黒おかしと鶏だしのきつね醤油ベースのおき焼きです。
×の品々
黒親子丼 680円 本のおかしと鶏だしのきつね醤油を使用しているため、この名前になっています。
お雑炊 520円 ちゃんぽん 430円

あきらの白しゃぶしゃぶ 二人前

鶏だしのしゃぶに仕上げました。大根おろしとポン酢で食していただけます。
×の品々
白親子丼 680円 鶏の濃厚な白だしを使用しているため、この名前になっています。
お雑炊 520円 ちゃんぽん 430円

あきらの赤おき焼き 二人前

特製の辛味噌と鶏スープに仕上げました。体に優しいお野菜と一緒に召し上がってください。
×の品々
赤親子丼 680円 赤唐辛子と鶏だしの出汁で作ったので、この名前になっています。
お雑炊 520円 ちゃんぽん 430円

鶏一品

鶏納豆 680円
もも肉の777と納豆。梅干しときゅうり漬りが名脇役。

鶏皮酢 670円
歯が立たない親鶏の皮を、サッパリとポン酢でどうぞ。

鶏ハム 780円
独自の製法で仕上げました。

鶏南蛮揚げ 780円
甘酢にからめた唐揚げ。自家製タルタル。

鶏軟骨揚げ 670円
にんにく風味。コリコリ。

鶏皮せんべい 680円
パリパリとジューシーです。

手羽先スパイス揚げ 980円
ピリッと辛。手羽先はビールにピッタリ。

野菜肴

あきらのNEW 白菜サラダ 720円
あきら伝統料理の二代目。

冷たいトマト 530円
キンと冷えた完熟トマトです。

丸たまきゅうり 530円
ガリとカリと濃いお気分。

アボカドバター焼 630円
ウレウレのアボカドと醤油バターで焼きました。

じゃがいもの揚げ物 630円
ホクホクのじゃがいもをシンプルに揚げたどうぞ。

キムチ 520円

漬物盛り合わせ 630円

かつおの酒盗 530円
土佐の名産。酒の友。

あきらの鶏七輪焼

鶏カルビ 620円
鶏のアバラ肉。希少品。

鶏ムネ 770円
ネギとレモン。

せせり 650円
鶏の首肉。脂があり絶品。

つくね 700円
たれをつけて温泉玉子と一緒に。

丸軟骨 620円
ふぎの軟骨。コリコリ。

三角軟骨 620円
胸肉の柔らかい軟骨。

鶏アキレス 650円
鶏のズジ肉。クニクニです。

砂肝 630円
噛み始めは美味い。

ころも 630円
鶏の心臓。

ぼんじり 630円
鶏の尻骨の周りの肉。

焼物盛り合わせ 1,980円～

野菜七輪焼

アスパラガス 750円

オクラ 720円

椎茸 720円

たまねぎ 720円

大長ナス 720円

紅芯大根 730円

焼野菜盛り合わせ 1,480円

豚の七輪焼

上州豚かしら 850円
豚のほほ肉でやわらかいです。

上州豚肩ロース 900円
最も豚らしい肉質の部位。

上州豚バラ 900円
風味：コクがあり、三枚肉とよばれる部位。

豚トロ 900円
首肉の部位で脂がのっています。

飯

特選照焼丼 1,000円
これは定番。温泉玉子添え

鶏バシ茶漬け 770円
あつあつとかけて。鶏の出汁が利いています。

ヴェルサイエの卵ご飯 790円
漬物、スープ付

ご飯 大300円 小200円

滋養健康鶏スープ 260円
最後のメニュー是非。

温泉卵 190円

甘味

ヴェルサイエのティラミス 620円
限定品

季節のアイスクリーム 400円

季節の食材を使用したメニューをご用意しております。お気軽にスタッフまでお尋ねください。