

# しみず鍋品々

各2人前より承ります。

1人前2,400円

## 地鶏水炊き

新鮮な鶏の骨付きもぶつ切りジーシーを  
煮込んで美しい白色の鶏スープ。  
新鮮なお野菜を入れて自家製の  
白ポン酢でご堪能ください。

## 地鶏スープ炊き

長時間かけて煮込んだ旨みのある  
鶏スープに刺身や薄切りの鶏肉、  
もも肉を更に旨みを引き出すお野菜を  
入れて召し上がってください。

## 地鶏赤炊き

新鮮なせせり(首肉)と自家製つくね、  
体に優しいお野菜と一緒に特製。  
辛味噌と鶏スープ炊き上げ仕上げました。  
そのまま食する、ホルモン食する、サニーレンズ  
でお肉を巻いてもよいかと。

## 鍋追加品々

### 鶏肉追加

|        |     |
|--------|-----|
| 水炊き用   | 860 |
| スープ炊き用 | 860 |
| 赤炊き用   | 860 |
| つくね追加  | 560 |

### 野菜追加

|                         |     |
|-------------------------|-----|
| 水炊きスープ炊き用               | 860 |
| 赤炊き用                    | 860 |
| 木綿豆腐                    | 340 |
| サニーレンズ(辛味噌付)<br>(赤炊きのみ) | 390 |

## 水炊きスープ炊きのみは

|          |     |
|----------|-----|
| ちゃんぽん細めん | 450 |
| 雑炊       | 550 |
| 玉子丼      | 600 |

## 赤炊きのみは

|     |     |
|-----|-----|
| ねじや | 620 |
| 焼そば | 620 |

お鍋は煮立ったら弱火をお願いします。

## 鶏む名物品々

### 骨付もも肉のぶり揚げ

1,620円

様々なパリマリネにジーシーもも肉を  
カラッと揚げました。ゴマラー油どうぞ。

### 骨付ももオイル焼き

1,620円

様々なパリマリネにジーシーもも肉をじっくり  
焼上げました。特製味噌どうぞ。

## 鶏一品

### 鶏納豆

鶏肉(ササミ)納豆。  
梅干しをカリ漬けが名脇役。 630

### 鶏皮丼

鶏の皮十分。親鶏皮。  
サクッとボリューム。 630

### 黒さつま揚げ

鶏の皮切れ使用。コロコロ。 740

### 鶏軟骨揚げ

にく風味でカリカリ。 680

### 鶏わせんべい

サクッ揚げ軽めです。 680

### ゲルサニエの茶碗蒸し

トロロスープの様です。 620

## 珍味品々

店員が尋ねください。

## しみずの4,400円コース

- 本日の前菜
- 白菜サラダ
- ゲルサニエの茶碗蒸し
- 本日の揚げもの
- 鍋品々
- 水炊き、スープ炊き、赤炊きの中からお選び下さい。
- 鍋ぐもの
- 季節のアイスクリーム

\*仕入状況によりコース内容が多少変更になる場合がございます。

## 野菜品々

### しみず白菜サラダ

シキシキ白菜と  
塩胡椒ペストマッシュ。 680

### しみず温かい豆もやし

ネギとがらめてどうぞ。 630

### 冷いたマト

小室山の井手で取れたトマト。 490

### 冷いたきゅうり

ガリガリどうぞ。 420

### 冷いたオニオンスライス

卵黄とともにかけて。 480

### 嬉野や

佐賀県自慢の豆腐。 600

### キムチ

韓国産オモニ味。 420

### お新香

素朴に仕上げました。 490

## 甘味

### 季節のアイスクリーム

400

### ゲルサニエの卵プリン

600

22時以降は、深夜料金として10%頂戴いたします。