

しみずの鍋品々

各2人前より承ります。
1人前2,900円

地鶏水炊き

新鮮な鶏の骨付きぶつ切りジーサーを
煮込んだ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鶏肉、
もも肉を更に旨み引き出すお野菜を
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の
辛味噌と鶏スープで炊き上げ仕上げした
そのまま食するポン酢で食す。サニーレン
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	4ヶ	880
スープ炊き用		
お肉・ムネ肉各4枚		880
内臓3種		
レバーハツ・砂肝各2ヶ		600
赤炊き用		880
つくね追加	6ヶ	600

野菜追加

水炊き・スープ炊き用		1人前	880
------------	--	-----	-----

サニーレン(辛味噌付)	4ヶ	100
(赤炊きのみ)		

水炊き・スープ炊きのみ

かんぽん細めん	500
雑炊	550
王子丼	600

赤炊きのみ

おじや	650
焼そば	650

お鍋はスタッフがお作りいたします。

鶏も名物品々

骨付もも肉のがぶり揚げ

1,800円

様々なスパイスで味付けしたジーサーもも肉を
カラッと揚げました。オマラード油でどうぞ。

骨付もものオイル焼き

1,800円

様々なスパイスで味付けしたジーサーもも肉をじっくり
焼きました。特製味噌でどうぞ。

鶏一品

鶏納豆	鶏肉・ササミ・納豆 梅干しをかりり清めが名脇役。	650
-----	-----------------------------	-----

鶏皮丼	鶏皮・糀粉の親鶏皮 サバゲトボン丼。	650
-----	-----------------------	-----

鶏さつま揚げ	鶏のさつま揚げ用にカットして	800
--------	----------------	-----

鶏軟骨揚げ	いいく風味でカリカリです。	700
-------	---------------	-----

鶏わせんべい	サクッとした軽めです。	700
--------	-------------	-----

ゼルサイド	トロロスプの様子。	450
-------	-----------	-----

茶碗蒸し	トロロスプの様子。	450
------	-----------	-----

珍味品々

スタッフでお尋ねください。

しみずの4,500円コース

・本日の前菜

・白菜サラダ

・ヴェルセイエの茶碗蒸し

・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。

・鍋〆もの

・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 塩ソバのペスト丼。	700
----------	----------------------	-----

しみず炒め豆もやし	ネギとからめてどうぞ。	650
-----------	-------------	-----

冷いたマト	小富士山の特製和紙丼。	500
-------	-------------	-----

冷しあきゅうり	ガブリはどうぞ。	450
---------	----------	-----

冷しあオノンスライス	卵黄ともんじり。	520
------------	----------	-----

嬉野やべ	佐賀県自慢の豆腐。	600
------	-----------	-----

キムチ	韓国産オモニ味。	450
-----	----------	-----

お新香	素朴に仕上げました。	600
-----	------------	-----

甘味

季節のアイスクリーム		400
------------	--	-----

ヴェルセイエの卵プリン		600
-------------	--	-----

22時以降は、深夜料金として10%頂戴いたします。