

しみずの鍋品々

各スル前より承はす。
1人前 3,150円

地鶏水炊き

新鮮な鶏の骨付きぶつ切をジューシーに煮込んだ美しい白色の鶏スープに新鮮なお野菜を入れて自家製の白ポン酢が堪能ください。

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朝めい、薄切り鶏ムネ肉とモモ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)と自家製つくねを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た。そのまま食すか、ポン酢で食すか、サニレクスでお肉を巻いてもよろしいかと。

鍋追加品々

鶏肉追加

- 水炊き用 4ヶ 880
- スープ炊き用
モモ肉・ムネ肉各4枚 880
- 内臓3種
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
- サニレクス(辛味噌付) 450
(赤炊きのみ)
- 水炊き・スープ炊きの外は
ちゃんぽん細めん 550
- 雑炊 600
- 玉子丼 650

赤炊きの外は

- おじや 650
- 焼きそば 650

お鍋はスタッフが自作いたします。

鶏もも名物品々

骨付もも肉のがぶり揚げ

1,870円

様々なスパイスをマリネしたジューシーなもも肉をカラッと揚げました。ゴマラー油どうぞ。

骨付もものオイル焼き

1,870円

様々なスパイスをマリネしたジューシーなもも肉をじっくり焼き上げました。特製味噌どうぞ。

鶏一品

- 鶏納豆 鶏肉にササミの納豆、梅干しをたっぷり漬けた名脇役。 680
- 鶏皮酢 歯ごたえの鶏皮を、サッパリとポン酢で。 680
- 鶏つば揚げ 鶏のつばを油で揚げ、コラーゲンが豊富。 880
- 鶏軟骨揚げ じっくり風味がコリコリです。 780
- 鶏のわせんべい サクッと揚げた軽揚げです。 780
- ヴェルサイエの茶碗蒸し トマトのスープの様です。 490

珍味品々

スタッフがお尋ねください。

しみずの女 980円コース

- 本日の前菜 ● 白菜サラダ
- ヴェルサイエの茶碗蒸し
- 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。
- 鍋以外のもの
- 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

- しみずの白菜サラダ シンキチ白菜、塩漬おろし大根、マッシュポテト。 780
- しみずの温かい豆もやし オリーブオイルで炒めた豆もやし。 680
- 冷たいトマト 小皿のトマトを揚げたトマト。 550
- 冷たいきゅうり ガブリとどうぞ。 550
- 冷たいオニオンライス 卵黄とオニオンソース。 570
- 嬉野やまの 佐賀県自慢のお豆腐。 650
- キムチ 韓国産オモシロ味。 620
- お新香 素材の味を上げました。 680

甘味

- 季節のアイスクリーム 400
- ヴェルサイエの卵プリン 660

22時以降は、深夜料金として10%頂戴いたします。