あきら名物



骨付鶏もも炭火焼

新鮮な鶏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。 1,780円

あきら新名物



鶏もも たたきポン酢

鶏もも肉を炭火で軽めに焼き上げ、レアのまま
お野菜と一緒にお召し上がりください。 1,880円

佐賀県産種鶏どりとヴェルサイユの卵の
あきら鶏鍋品々 2,880円
各一人前

- **あきらの 白しゃぶしゃぶ** 二人前から

鶏だしであっさりと仕上げました。
大根おろしとポン酢で召し上がりください。

〆の品々 白親子丼 鶏の濃厚な白だしを使用 900円
お雑炊 800円 ちゃんぽん 780円



- **あきらの 赤すき焼き** 二人前から

特製の辛味噌と鶏スープで仕上げました。体の優しいお野菜と一緒に

〆の品々 赤親子丼 赤唐辛子と鶏だしの出汁で 900円
お雑炊 800円 ちゃんぽん 780円

- **あきらの 黒すき焼き** 二人前から

自家製黒かえしと鶏だしのきいた醤油ベースのすき焼です。

〆の品々 黒親子丼 一本かえしの黒鶏だしを使用 900円
お雑炊 800円 ちゃんぽん 780円

鶏一品

鶏納豆 もも肉のタタキと納豆、梅干しときゅうり漬けが名脇役。 800円

鶏皮酢 歯ごたえ十分の親鶏皮をサッパリとポン酢でどうぞ。 800円

鶏ハム 独自の製法で仕上げます。 880円

鶏南蛮揚げ 3個入 930円



甘酢にからめた唐揚げを自家製タルタルで

鶏軟骨揚げ にんにく風味、コリコリ。 840円

鶏皮せんべい パリパリでジューシー。 840円

手羽先スパイス揚げ ピリッと辛い手羽先はビールにぴったり。 980円 3個入

野菜、肴



あきらのNEW
白菜サラダ あきら伝統料理の二代目。 800円

冷えたトマト キーンと冷えた完熟トマトです。 680円

丸まるきゅうり ガブリとかじると懐かしい気分が。 680円

アボカドバター焼 とろとろのアボカドをバターと醤油で焼きました。 780円

じゃがいもの揚げ物 ホクホクのじゃがいもをシンプルに丸揚げで。 800円

キムチ 680円

お漬物 780円

かつおの酒盗 土佐の名産、酒の友。 730円

あきらの鶏七輪焼

鶏カルビ	鶏のアバラの肉、希少品。	750円
鶏ムネ	ネギとレモンで。	800円
せせり	鶏の首肉。脂があり絶品です。	750円
つくね	たれをつけて温泉玉子と一緒に。	750円
丸軟骨	ひざの軟骨、コリコリ。	730円
三角軟骨	胸肉の柔らかい軟骨。	750円
鶏アキレス	鶏のスジ肉、クニュクニュです。	750円
砂肝	噛みしめるたびに味がでます。	750円
こころ	鶏の心臓です。	750円
ぼんじり	鶏の尾骨の周りの肉。	750円
焼物盛り合わせ		2,100円～



野菜七輪焼

焼野菜盛り合わせ 1,900円

豚の七輪焼

上州豚 かしら やわらかい豚のほほ肉です。 980円

上州豚 肩ロース 最も豚らしい肉質の部位。 980円

上州豚 バラ 風味とコクがあり、三枚肉とも言われる部位。 980円

飯



ヴェルサイユの卵ご飯 930円 スープ付

鶏だし茶漬け あつあつをかけて、鶏の出汁が利いてます。 880円

特選照焼丼 これは定番、温泉玉子添え。 1,200円

ご飯 大 350円 小 250円

滋養健康鶏スープ 最後の〆に是非。 350円

温泉玉子 250円

甘味

季節のアイスクリーム 500円

季節の食材を使用したメニューも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。