

佐賀県産種鶏どり

特選

あきらの鶏すき焼き

佐賀県産のヴェルサイエの卵をお召し上がりください。
最後は親子丼。 一人前 2,020

すき焼締め物

親子丼セット 漬物・スープ付 630

ヴェルサイエの卵 一個 130

佐賀県産種鶏どり

特選

あきらの鶏しゃぶしゃぶ鍋

薬味と自家製ポン酢をお召し上がりください。
一人前 2,020

しゃぶしゃぶ締め物

ぶっかけ 漬物付 330

茶漬けセット

雑炊セット 漬物付 510

※鍋具材の追加承ります。

あきらの

白菜サラダ

シャキシャキ白菜と塩コブが
ベストマッチ 640

鶏一品

◎鶏むねタキキボン酢 炭火であぶったもも肉を
シニアママ自家製ボン酢
と香味野菜と一緒に。 900

鶏納豆 もも肉のタキキ納豆。
梅干しとしょうがも協役。 610

鶏皮酢 歯ごたえ十分の親鶏鳥皮
はちのりポン酢。 600

◎鶏南蛮揚げ 甘酢にからめた
唐揚げが自家製タルタル。 720

鶏軟骨揚げ にんにく風味、コリコリです。 610

鶏皮せんべい パリパリはジューシー。 610

◎年羽荒スパイス揚げ ピリッと辛い年羽荒はビールに合います。 740
※追加一本 240

野菜肴

冷やしトマト オーソドックスな定番トマト。 500

丸まきゅうり ガリとほろほろの爽やかな気分。 510

アボカドバター焼き マイルドのアボカドとバター
醤油の組み合わせ。 500

じゃがいもの揚げ物 ホクホクのじゃがいも
シンパリの衣揚げ。 560

◎嬉野やっこ 佐賀県自産のお豆腐付。 560

キムチ 400

漬物盛合せ 590

かつおの酒盗 上座の肴、酒の友。 460

名物宮崎県郷土料理

骨付鶏と炭火焼

新鮮な鶏を炭火で香ばしく焼き上げ、炭は
カリカリ中はジューシーに仕上げました。塩で味付けしています。
お好みでポン酢と薬味どうぞ。 1,100

鶏七輪焼 種鶏どり

鶏カルビ 鶏のハラミ肉、希少品。 500

鶏ムネ ネギとレモン。 610

せせり 鶏の首肉、脂が絶品。 500

つくね ハレにつけて温泉玉子と一緒に。 610

丸軟骨 ムネの軟骨でコリコリです。 470

三角軟骨 胸肉の軟骨、柔らかな軟骨。 470

鶏アキレス 鶏のスジ肉、クニクニです。 510

鶏皮ホルモン 鶏皮、お好みで炙ってください。 510

砂肝 噛みしめると味が濃厚。 470

こころ 鶏の心臓肉。 470

ぼんじり 鶏の尾骨の周りの肉付。 470

ソリス ももの部位の一つ、希少品。 610

焼物盛合せ 一人前 1,940~

野菜七輪焼

アスパラガス 焼き上げたアスパラを炭火で
お召し上がりください。 690

オクラ 焼き上げたアスパラを炭火で
お召し上がりください。 520

山羊 香ばしく焼き上げたオクラを
お召し上がりください。 610

甘長とうがらし お好みで生薬油を
お召し上がりください。 600

野菜焼盛合せ 本場の野菜を炭火で焼くので、 1,000

鶏野菜ミックス 盛り合わせ 一人前 2,140~

群馬県産上州豚七輪焼

豚ロース きめが細い最上部位の
とけつけ。 720

豚肩ロース 最も豚らしい肉質の部位。 720

豚バラ 風味とコクがあり、三枚肉とも
お召し上がりください。 720

豚盛り合わせ (巻き野菜付) 一人前 2,140~

豚ホルモン七輪焼

豚ロ 首肉の部位、脂がのびます。 720

かしら ほろ肉の部位。 610

丸腸 ホルモン通の一品、これはコレ。 610

テッポウ 豚の直腸の部位、コレはコレ。 610

ガツ 豚の胃袋。 610

ホルモン盛り合わせ 一人前 2,140~

飯

特選照焼丼 これは定番、温泉玉子添え 720

◎鶏バシ茶漬け あつあつお肉で
鶏のだしが利きます。 630

ヴェルサイエの
地卵かけご飯 漬物・スープ付 700

ご飯 大 310 小 240

滋養健康鶏スープ ベジ
タブル。 190

甘味

アイスクリーム 400

白玉ぜんざい 660

◎ヴェルサイエのティラミス 610

22時以降は、深夜料金として10%頂戴いたします。