

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 2,600

すき焼き締め物

親子丼セット 漬物・スープ付 780

ヴェルサイエの卵 一個 160

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でお召し上がりください。
一人前 2,600

しゃぶしゃぶ締め物

ぶっかけ 漬物付 680

茶漬けセット

雑炊セット 漬物付 600

追加の鍋具材

鍋野菜肉一式 1,000

鍋スライス肉 900

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 780

鶏一品

◎鶏むねタキキポン酢 炭火であぶったもも肉を
シニアま自家製ポン酢
と香味野菜と一緒に 1,100

鶏納豆 もも肉のタキキ肉を
梅干しとウリが名脇役。 680

鶏皮酢 歯ごたえが親鶏鳥皮
はばりポン酢。 680

◎鶏南蛮揚げ 甘酢ソース
唐揚げ自家製タルタル。 880

鶏軟骨揚げ はんにく風味。コリコリ。 780

鶏皮せんべい パリパリしてジューシー。 780

◎年羽焼スパイス揚げ ピリッ辛年羽焼はビールに合う。
※追加一本 240 810

野菜肴

冷やしトマト キーンとした完熟トマト。 550

丸まきゅうり ガクがほどよく爽やかな気分。 550

アボカドバター焼き カレシのアボカドバター
醤油で焼いた。 800

じゃがいもの揚げ物 ホクホクじゃがいも
シンパレに揚げた。 750

◎嬉野やっこ 佐賀県自慢のお豆腐付。 620

キムチ 620

漬物盛合せ 590

かつおの酒盗 土佐の産。酒の友。 550

名物宮崎県郷土料理

骨付鶏と炭火焼

新鮮な鶏と炭火の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た。塩で味付けしてお召
上がり。ポン酢と薬味どうぞ。 1,500

鶏七輪焼 種鶏どり

鶏カルビ 鶏のハラミ肉。希少品。 720

鶏ムネ ネギとレモン。 760

せせり 鶏の首肉。脂がたっぷり絶品。 720

つくね はれつけて温泉玉子と一緒に。 760

丸軟骨 ムネの軟骨でコリコリ。 680

三角軟骨 胸肉の軟骨。柔らかい軟骨。 680

鶏アキレス 鶏のスジ肉。クニクニ。 680

鶏皮ホルモン 鶏皮のおろし。美味しい。 680

砂肝 噛みごたえが美味しい。 720

こころ 鶏の心臓肉。 720

ぼんじり 鶏の尾管の周りの肉。 720

ソリス もも肉の部位の一つ。希少品。 760

焼物盛合せ 一人前 2,200~

野菜七輪焼

アスパラガス 焼き上げたレモンと一緒に
お召し上がりください。 790

オクラ 焼き上げたレモンと一緒に
お召し上がりください。 620

山羊 香ばしく焼き上げたオクラ
と一緒に召し上がりください。 710

甘長とうがらし おろし生薬醤油
と一緒に召し上がりください。 700

野菜焼盛合せ 本格的な野菜の盛合せです。 1,100

鶏野菜ミックス 盛り合わせ 一人前 2,300~

群馬県産上州豚七輪焼

豚ロース きめが細い最上位の部位。
つけ。 720

豚肩ロース 最も豚らしい肉質の部位。 720

豚バラ 風味とコクがたっぷり。三枚肉に
お召し上がりください。 720

丸腸 ホルモン通の一品。これだけで。 610

テッポウ 豚の直腸の部位。タレつけ
どうぞ。 610

ガツ 豚の胃袋。 610

ホルモン盛り合わせ 一人前 2,200~

飯

特選照焼丼 汁は定番! 温泉玉子添え 880

◎鶏だし茶漬 おろし鶏のだしで鶏のだし
利かせた。 720

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 是非。 300

甘味

アイスクリーム 400

白玉ぜんざい 660