あきら名物



骨付鶏もも炭火焼 1,780円

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。

あきら新名物



鶏ももたたきポン酢 1,880円

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。

あきらの鶏七輪焼

二人前から承ります。

厳選鶏7品盛り合わせ 一人前 2,100円

野菜七輪焼

二人前から承ります。

厳選野菜7品盛り合わせ 一人前 1,500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

鶏南蛮揚げ 3個入 850円



甘酢にからめた唐揚げを自家製タルタルで。

◎手羽先スパイス揚げ ピリッと辛い手羽先はビールにとってもよく合います。 850円 4個入

鮮度重視、1日5食限定 早い者勝ち！

あきらの鶏ユッケ 990円

野菜、香



あきらのNEW

◎白菜サラダ あきら伝統料理の二代目。 890円

丸ままきゅうり ガブリとかじると懐かしい気分に。 690円

キムチ 590円

かつおの酒盗 土佐の名産、酒の友 590円

アボカドバター焼 ウレウレのアボカドをバターと醤油で焼きました。 890円

お漬物盛り合わせ 790円

上灸り明太子 790円

九州から産地直送、ごま油がおすすめです。

じゃがいもの揚げ物 690円

ホクホクのじゃがいもをシンプルに丸揚げで。

◎じゃがバター酒盗 890円

お酒には昔からこれがおすすめ！

あきらの鶏七輪焼

鶏カルビ 850円

鶏のアバラの肉。希少品。

鶏ムネ葱まみれ 850円

ネギとレモンで。

せせり 850円

鶏の首肉。脂があり絶品です。

自家製つくね大葉 900円

ヴェルサイユの温玉たれ 290円

手羽中 850円

ささみ 850円

三角軟骨 850円

胸肉の柔かい軟骨。

砂肝 850円

噛みしめるたびに味がでます。

こころ 850円

鶏の心臓です。

ぼんじり 850円

鶏の尾骨の周りの肉。

飯

ヴェルサイユの卵ご飯 スープ付 790円

鶏だし茶漬け 690円

あつあつをかけて。鶏の出汁が利いてます。

特選照焼丼 1,200円

これは定番。温泉玉子添え。

白ご飯 500円

滋養健康鶏スープ 450円

最後の〆に是非。

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

二人前から承ります。

◎特選

あきらの水炊き 2,290円 一人前

自家製ポン酢でお召し上がりください。

締め物 ヴェルサイユの卵の雑炊 漬物付 600円



●あきらの鶏すき焼き 2,390円 一人前

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。

締め物 黒親子丼 本かえしの黒鶏だし使用 650円