

ビール

極上生
認定店
一番搾り
せつかく
飲むなら、
ちよっと
いいビール。



キリン 一番搾り 生ビール グラス

KIRIN ICHIBAN by the glass
664円(税込730円)

一番搾り製法が引き出す麦のうまみ。
鉄板で焼き上げた鶏の香ばしさと調和する最初の一杯。

当店は鉄板焼きの鶏の香りを損なわないよう
温度管理と注ぎ方にこだわっています。



キリン クラシックラガー 中瓶

KIRIN CLASSIC LAGER bottled beer
500ml / 800円(税込880円)

熱処理ビールならではのしっかりとしたコクと苦味。
鉄板で焼き上げた鶏の旨味と香ばしさに、静かに寄り添う一本。



アサヒスーパードライ 中瓶

ASAHI SUPER DRY bottled beer
500ml / 800円(税込880円)

キレのある辛口が、鉄板で焼き上げた鶏の脂と香ばしさを
すっと切る。食事の始まりにふさわしい一本。



ノンアルコール
キリン グリーンスフリー 小瓶

334ml / 600円(税込660円)
KIRIN GREEN'S FREE (Non-alcoholic Beer)

麦の旨味と爽やかな香り。お酒を控えている方も
鶏鉄板焼きの香ばしさを一緒にお楽しみいただけます。

かしわの鶏料理
ビールに合わせるなら

脂・
香ばしさ



うまかハーフ鶏
鶏皮
700円(税込770円)

パリパリの食感を
お楽しみください。

コク・
旨み



うまかハーフ鶏
鶏ハラミ
727円(税込800円)

売切御免の
希少部位です。

ジューシー・
噛み応え



きそめいすいどり
木曾美水鶏せせり
864円(税込950円)

鶏の首肉。適度な脂、
プリットした食感がたまりません。

サワー・酎ハイ



果肉ごろごろ レッドグレープフルーツサワー

Red Grapefruit Sour Cocktail 600円(税込660円)

たっぷりの果実と心地よい酸味。
鉄板で焼き上げた鶏の脂をすっと流す爽やかな一杯。



鬼レモン レモンたっぷりサワー

Lemon Sour Cocktail 600円(税込660円)

焼きたての鶏にレモンの爽快感。
最後まで飽きずに楽しめる、鶏鉄板焼きの相棒。



跳ねる一日

772円(税込800円)

Haneru Ichi-nichi - a day to jump - Yuzu citrus flavored shochu liqueur

芋焼酎と麦焼酎に、ゆずの皮と果汁で香りづけ。鉄板で香ばしく焼き上げた
鶏の旨みを引き立てます。鹿児島弁「泣こかい跳ばかい、泣くよかひっ跳べ」
(困難な時はあれこれ考えず、とにかく行動してみよう)から
インスピレーションを得て作られたお酒。



ジャスミンハイボール YOULOUP (よる)

きみはオオカミ。 545円(税込600円)

jasmine highball YOULOUP (YORU)

英語の"YOU"(君)とフランス語の"LOUP"(オオカミ)を合わせて"YOULOUP"「よる」
と読みます。国産ジャスミン茶をたっぷり浸漬、ふわりと広がるジャスミンの香り。
ジューシーな鉄板焼と合わせると余韻まで心地よく楽しめます。

柚子はちみつサワー

545円(税込600円)

Yuzu Honey Sour Cocktail

黒烏龍ハイ

545円(税込600円)

Shochu with Black Oolong Tea

緑茶ハイ

545円(税込600円)

Shochu with Green Tea

梅酒・果実酒

ロック・水割り・ソーダ割りで



中壱酒造

727円(税込800円)

国盛 酒蔵のにごり梅酒(愛知県)

Kuni Zakari Nigori Umeshu (Plum liqueur)

とろりとした口当たりと、やさしい梅の甘み。
鶏鉄板焼きの余韻を包み込む、食後に楽しむ一杯。



ブラッドオレンジ梅酒(愛媛県)

727円(税込800円)

Blood Orange Umeshu (Plum liqueur)

濃厚な梅のコクに、ブラッドオレンジの華やかな酸味。
香ばしく焼き上げた鶏の旨みを、爽やかに引き立てます。



すてきな桃酒(埼玉県)

727円(税込800円)

Sutekina Momo (Peach liqueur)

完熟桃のやさしい甘みとみずみずしい香り。鉄板で香ばしく焼き上げた
鶏料理をふんわり包み込むデザート感覚の一杯です。



あらごしりんご酒(奈良県)

727円(税込800円)

Aragoshi Ringo (Apple liqueur)

りんごの果肉感と爽やかな甘み。鉄板で香ばしく焼き上げた
鶏料理の旨みをすっきり引き立てる飲みやすい果実酒です。

ハイボール



ジャックダニエル ブラックハイボール

JACK DANIEL'S OLD NO.7 Tennessee Whiskey and Soda
618円(税込 680円)

オーク樽由来の香ばしさとほどよいコク。
鉄板で焼き上げる鶏の旨味に寄り添う、食中向けハイボール。



ウッドフォードリザーブ プレミアム バーボンハイボール

Woodford Reserve distiller's select Whiskey and Soda
800円(税込 880円)

鶏の旨味、鉄板の余韻、バーボンの深み。
焼き物の格を一段と引き上げる、プレミアムなハイボール。



山崎シングルモルト ハイボール

THE YAMAZAKI Single Malt Japanese Whisky and Soda
1182円(税込 1300円)

鶏の旨味、鉄板の余韻、山崎の奥行き。
料理の格を静かに引き上げる、和のハイボール。

ワイン



サンタ・ヘレナ・アルパカ シャルドネ・セミヨン

SANTA HELENA Alpaca Chardonnay Semillon
グラス / 545円(税込 600円)

シャルドネのふくらみとセミヨンの優しい余韻、
鶏鉄板焼きの繊細な旨みを壊さず寄り添う上品な白ワインです。



サンタ・ヘレナ・アルパカ カベルネ・メルロー

SANTA HELENA Alpaca Cabernet Merlot
グラス / 545円(税込 600円)

鉄板で香ばしく焼き上げた鶏料理の旨みと合わせ、
食事を引き締める赤ワイン。

焼酎

ロック、水割り、ソーダ割りでどうぞ



富乃宝山

691円(税込 760円)

芋 / 鹿児島県

TOMINO HOUZAN / Imo (sweet potato) Shochu

鶏の旨味、鉄板の香ばしさと、芋の香り。軽やかに楽しめる、大人の一杯。



黒麹仕込 佐藤

900円(税込 990円)

芋 / 宮崎県

Satoh Black (kuro koji shikomi) / Imo (sweet potato) Shochu

穏やかな香りと、芯のある旨味が
鉄板で焼き上げた鶏の香ばしさと調和します。



一粒の麦

600円(税込 660円)

麦 / 鹿児島県

HITOTSUBU NO MUGI / Barley Shochu

鶏の脂、鉄板の香り、麦の旨味。軽やかに飲み進められる、大人の一杯。



中々

800円(税込 880円)

麦 / 宮崎県

Nakanaka / Barley Shochu

穏やかな麦の香りとすっきりした後味。
香ばしい鶏鉄板焼きと合わせると素材の味が引き立ちます。



鳥飼

700円(税込 770円)

米 / 熊本

GINKA TORIKAI / Rice Shochu

吟醸酒を思わせる華やかで澄んだ香り。
鉄板で焼き上げた鶏の旨味を引き立てる。
皇后陛下雅子様がお愛飲されていたことで有名。

かしわの鶏料理 ハイボール・ワインに合わせるなら

軽くつまめる一品

さっぱりとコリコリ食感



鶏軟骨揚げ

527円(税込 580円)

コリコリした食感、ちょっぴりニンニクの風味で。



うまかハーブ鶏砂肝

800円(税込 880円)

噛むたびに味わいが出ます。

かしわの鶏料理 焼酎に合わせるならこの一品



本日のサラダ

955円(税込 1050円)

季節のお野菜を取り入れ、
ハーブ鶏のもも肉を添えました。



パルミジャーノの アスパラバター塩焼き

800円(税込 880円)

焼き目をつけて天然塩で。

ソフトドリンク

国産ふじりんごジュース 409円(税込 450円)

Domestic "FUJI RINGO" Apple Juice

黒烏龍茶 409円(税込 450円)

Black Oolong Tea

ジャスミン茶 409円(税込 450円)

Jasmine Tea

コカ・コーラ 409円(税込 450円)

Coca-Cola

ジンジャーエール 409円(税込 450円)

Ginger Ale

カルピスソーダ 409円(税込 450円)

CALPIS SODA

グレープフルーツジュース 409円(税込 450円)

Grapefruit Juice

オレンジジュース 409円(税込 450円)

Orange Juice

コーヒー(ホット・アイス) 各 300円(税込 330円)

Coffee (Hot or Iced)

お飲みの



※店内混雑の場合、ご利用を2時間とさせていただきます場合がございます。
予めご了承下さいますよう、お願い申し上げます。

※画像はイメージです。