しみずの鍋品々

各々人前より承ります。

1人前 3,600円

地鶏水炊き

新鮮な鶏の骨付き、ぶつ切をジューシーに
煮込んだ美しい白色の鶏スープに
新鮮なお野菜を入れて
自家製の白ポン酢でご堪能ください。

地鶏スープ炊き

長時間かけて煮込んだ
旨みのある鶏スープに
刺身した薄切り鶏ムネ肉ともも肉を
更に旨みを引き出すお野菜を入れて
お召し上がりください。

鍋追加品々

鶏肉追加

水炊き用　4ヶ　920

スープ炊き用
もも肉・ムネ肉　各4枚　920

内臓3種
レバー・ハツ・砂肝　各2ヶ　650

つくね追加　6ヶ　650

野菜追加

水炊き、スープ炊き用
1人前 920

スープ追加　1人前 500

水炊き、スープ炊きの〆は

ちゃんぽん細めん　650
雑炊　650
玉子丼　680

お鍋はスタッフがお作りいたします。

鶏もも名物品々

骨付もも肉のがぶり揚げ

2,100円

様々なスパイスでマリネしたジューシーなもも肉を
カラッと揚げました。ゴマラー油でどうぞ。

骨付ももの オイル焼き

2,100円

様々なスパイスでマリネしたジューシーなもも肉をじっくり
焼き上げました。特製味噌でどうぞ。

鶏一品

鶏納豆　鶏肉とササミに納豆、梅干しときゅうり漬けが名脇役。　700

鶏皮酢　歯ごたえ十分の親鶏皮をサッパリとポン酢で。　700

鶏さつま揚げ　鶏のこま切れを使用しコクのだしに対　900

鶏軟骨揚げ　に入にく風味でコリコリしてます。　830

鶏かわせんべい　サクッと揚げて軽めです。　830

ヴェルサイユの茶碗蒸し　トマトのスープの様です。　550

珍味品々

スタッフまでお尋ねください。

しみずの6,000円コース

- 本日の前菜
- 自菜サラダ
- ヴェルサイユの茶碗蒸し
- 本日の揚げもの
- 鍋品々

水炊き、スープ炊きの中からお選び下さい。

- 鍋〆もの
- 季節のアイスクリーム

※仕入状況によりコース内容が多少変更になる場合がございます。

野菜品々

しみずの自菜サラダ　シャキシャキ自菜と塩こんぶがベストマッチ。　800

小林さん家の沖縄もずく　小林さんが育てているもずくです。生姜醤油で。　480

冷したトマト　小宮山さんが持ってきてくれるトマトです。　560

冷したきゅうり　ガブリとどうぞ。　560

冷したオニオンスライス　卵黄とともにたまりで。　600

嬉野やっこ　佐賀県自慢のお豆腐。　690

湯葉の天ぷら　千葉の生湯葉、鶏出汁でどうぞ。　890

お新香　素朴に仕上げました。　680

甘味

季節のアイスクリーム　530
ヴェルサイユの卵プリン　680