

しみずの鍋品々

各ス人前お承はす。
1人前 3,400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
朝刈の薄切り鶏ムネ肉とモロ肉を
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 880
スープ炊き用
塊肉・ムネ肉 各4枚 880
内臓3種
レバー・ハツ・砂肝 各2ヶ 600
つくね追加 6ヶ 600

野菜追加

水炊き・スープ炊き用
1人前 880

スープ追加 1人前 500

水炊き・スープ炊きの具は

ちゃんぽん細めん 620
雑炊 620
王子丼 650

お鍋はスタッフが自作いたします。

鶏もも名物品々

骨付もも肉のかぶり揚げ

1,900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。ゴマラー油どうぞ。

骨付もものオイル焼き

1,900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
焼きました。特製味噌どうぞ。

鶏一品

鶏納豆 鶏肉・ササミ・納豆、
梅干し・きゅうり漬りが名脇役。 680

鶏皮酢 歯ごたえ十分の親鶏皮を
サッパリとポン酢で。 680

鶏のつば揚げ 鶏のつばをじっくり使用し、コクがたまります。 880

鶏軟骨揚げ じっくり風味がたまります。 780

鶏のわせんべい サクッと揚げた軽やかです。 780

ヴェルサイユの
茶碗蒸し トマト・スープの組み合わせ。 520

珍味品々

スタッフがお尋ねください。

しみずの5,600円コース

- 本日の前菜 ● 白菜サラダ
- ヴェルサイユの茶碗蒸し
- 本日の揚げもの
- 鍋品々
水炊き・スープ炊きのいずれかお選び下さい。
- 鍋の具もの
- 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

しみずの白菜サラダ 2ヶを1ヶの白菜に
お替わります。 780

小林一家の
汁漉きごぼう 小林一家の旨み
を出す生醤油で。 450

冷たいトマト 小皿に盛りつけたお味。 550

冷たいきゅうり ガブリどうぞ。 550

冷たいオニオンライス 卵黄とごまのアクセント。 570

嬉野やぶ 佐賀県自慢の産物。 650

湯葉の天ぷら 千葉の生湯葉。
鶏出汁どうぞ。 880

お新香 香林に仕上げました。 680

甘味

季節のアイスクリーム 500

ヴェルサイユの卵プリン 660