

# 炭焼き

Sumiyaki Charcoal Grill

ねぎま・手羽先で使用している鶏肉は岩手県産「いわい鶏」です。「いわい鶏」は、植物原料主体の飼料で健康的に飼育しているため肉質がしまり、コクと旨味がある銘柄鶏です。



ねぎま Chicken & green onions (soy sauce or salt)

岩手県産の銘柄鳥「いわい鶏」を用品(特製タレまたは焼き塩)

特製つくね(温泉玉子+100円) Ground chicken stick

自家製串焼き1番人気

手羽先 Chicken wings

皮はパリット、中のお肉は柔らかい

アスパラのベーコン巻き Wrapped asparagus in homemade bacon

国産生ベーコンを使用。生ベーコンの塩気とアスパラの相性がマッチ

わさび鴨 Duck breast with wasabi

わさびのピリツとした辛味がクセになる一品

牛カルビのんにく焼き Beef short ribs with garlic seasonings

んにくと牛肉の相性抜群

もち豚の炙りトロ串 Broiled pork

良質なさつぱりとした脂身

砂肝 Chiken gizzard

弾力のある歯ごたえ

レバー Chiken liver

岩手県産の銘柄鳥「いわい鶏」の新鮮な肝

ハツ Chicken heart

鶏の心臓の部分で、鉄分やビタミンAを多く含む

ヤゲン Chicken cartilage

コリコリとした鶏の軟骨

せせり Chicken neck

首のお肉でプリプリした食感が特徴

ボンヅリ Chicken tail

尾骨の周りのお肉で鶏の部位の中では最も脂がのっている

有頭車海老のスパイス焼き Prawn with spicy seasoning

スパイシーでプリプリした食感がクセになる

ジャガバター Baby potato with butter sauce

ほくほくでもっとも甘いインカのめざめ使用

エリンギ茸 Eringi mushrooms

食物繊維がたっぷり

銀杏 Gingko nuts

滋養強壮!! 疲労回復にも効きます

獅子唐 Small green peppers

ビタミンCが豊富で美肌効果あり

二九〇円

三二〇円

三六〇円

三五〇円

六七〇円

四八〇円

三八〇円

二七〇円

二六〇円

二六〇円

二五〇円

二七〇円

二八〇円

六八〇円

二八〇円

三〇〇円

三〇〇円

三〇〇円

