



鶏料理

清水

御品書

【コース】 6,000円コース

一人前

6,000円

(税込 6,600円)

〈前菜〉

平川屋の濃いお豆腐
新鮮な黄身醤油漬けの茶碗蒸し
本日の一品
鶏ぶしたつぷりコールスローサラダ
骨付き鶏ジューシー揚げ

〈お鍋〉 お好みのお鍋をお選びください。

- ・熟撰水炊き
- ・熟撰スープ炊き
- ・熟撰しゃぶしゃぶ
- ※水炊き、スープ炊き、しゃぶしゃぶはお肉の部位と召し上がり方が異なります。
- ※水炊き、スープ炊きは組み合わせるご注文をおすすめします。
- ・ベのご飯
- ・ベのスープで炊いて作る究極の土鍋卵かけご飯
- ※卵は、16代マッカンもしくはマキシマムこいたまこととなります。仕入れにより変わります。

6,500円コース

一人前

6,500円

(税込 7,150円)

〈前菜〉

平川屋の濃いお豆腐
新鮮な黄身醤油漬けの茶碗蒸し
本日の一品
鶏ぶしたつぷりコールスローサラダ
骨付き鶏ジューシー揚げ

〈お鍋〉 お好みのお鍋をお選びください。

- ・熟撰水炊き
- ・熟撰スープ炊き
- ・熟撰しゃぶしゃぶ
- ※水炊き、スープ炊き、しゃぶしゃぶはお肉の部位と召し上がり方が異なります。
- ※水炊き、スープ炊きは組み合わせるご注文をおすすめします。
- ・ベのご飯
- ・ベのスープで炊いて作る究極の土鍋卵かけご飯
- ※卵は、16代マッカンもしくはマキシマムこいたまこととなります。仕入れにより変わります。
- ・ふわふわおじやの土鍋炊き
- ・甘味
- 本日の甘味

【鍋料理】

熟撰水炊き

朝引き鶏の骨付きぶつ切りをジューシーに煮込み、コーラゲンを多く含んだ黄白色の鶏スープに新鮮なお野菜を入れて自家製の白ボン酢でご堪能ください。

一人前

2,800円

(税込 3,080円)

熟撰スープ炊き

コーラゲンを多く含んだ黄白色の鶏スープに朝引きしたムネ肉ともも肉の 슬라이スを湯引きで。更に旨みを引き出す新鮮なお野菜も入れてお召し上がりください。

一人前

2,800円

(税込 3,080円)

熟撰しゃぶしゃぶ

日本伝統のしゃぶしゃぶ料理を水炊きのスープと薄切りにした新鮮な種鶏鶏肉で表現いたしました。新鮮なお野菜と共に口当たりの良い食感を大根おろしと一緒に楽しんでください。

一人前

2,800円

(税込 3,080円)

【お鍋の追加】

【お鍋のメ】

お肉の追加	もも肉、むね肉、つくね、骨付き	一人前	各 1,000円	(税込 1,100円)	メのスープで炊いて作る究極の土鍋卵かけご飯
お野菜の追加		一人前	1,000円	(税込 1,100円)	※卵は、16代マツカランもしくはマキシマムこいたまごと なります。仕入れにより変わります。
スープの追加		一人前	1,300円	(税込 1,430円)	
大根おろしの追加		一人前	250円	(税込 275円)	鶏煮込み土鍋柚子そば

【一品料理】

※コースをご注文でない場合はお通し代としてお一人様500円税込頂戴いたします。

鶏料理

骨付き鶏ジューシー揚げ	厳選した複数のスパイスと熟成した醤油だれで長時間煮込んだもも肉をカリッと揚げました。ピリッと辛い柚子胡椒ソースでご賞味ください。	2,100円	(税込 2,310円)
特選 鶏つくねシウマイ	鶏のエキスがふんだんに入った柔らかいつくねをしゅうまい仕立てにいたしました。	一個 600円	(税込 660円)
セセリ柚子ポン酢ネギかけ	ジューシーな鶏の首肉をさつと湯引きして柚子ポン酢で和えました。	820円	(税込 902円)
鶏皮酢とろろ納豆	コリコリの皮と珍しい枝豆納豆が相性バッチリです。	730円	(税込 803円)
鶏胸肉の酢締めたたき	朝引き鶏を天然塩と赤酢で長時間昆布ベにしてさっぱりとした味付けに仕上げました。	880円	(税込 968円)
新鮮な黄身醤油漬けの茶碗蒸し	卵の黄身を浅めの醤油漬けにした新しい感覚の茶わん蒸しに仕上げています。	730円	(税込 803円)

野菜料理

清水のチキンサラダ	紫キャベツと塩昆布とが相性抜群のシーザーサラダ風サラダ。	1,000円	(税込 1,100円)
鶏ぶしたつぷり コールスローサラダ	サラダチキンを野菜と和えてその上から鶏肉で作った削り節をたっぷりにかけてます。	930円	(税込 1,023円)
じゃがいもだけコロッケ	シンプルなポテトサラダ感覚のコロッケです。	一個 450円	(税込 495円)
つまみコリアンダーキムチ	熟成の唐辛子ソースとコリアンダーでさつと味付けしたキムチです。	580円	(税込 638円)
鶏だし大根カツ	水炊きスープで長時間煮込んだ大根をカリッとカツにしました。	680円	(税込 748円)
冷たい浅漬けきゅうり	シンプルにお酢とお出汁で漬けたきゅうりです。	580円	(税込 638円)
高菜明太子	ピリリとすっきり。お酒のお供に。	600円	(税込 660円)

甘味

極上仕上げの卵プリン	730円	(税込 803円)	フルーツと胡麻豆腐のアイスもなか	600円	(税込 660円)
濃厚お豆腐ティラミス	700円	(税込 770円)			

