




鶏料理

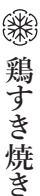
清水

コース御品書

幻の地鶏 天草大王

一度は絶滅した鶏を熊本県で復活させた国内最大級の大柄鶏。
天草大王の特徴であるお肉の弾力と絶妙な歯ごたえに加え、ほのかなお肉の脂の甘みを清水のお鍋でお楽しみください。赤身肉はすき焼きの肉にぴったりです。
※の付いている鍋メニューは天草大王のお肉でお楽しみいただけます。

■ 清水の極上鍋



鶏すき焼き

自家製のかえしレモンで酸味を加え、濃厚ながらも食べやすく仕上げました。
鶏肉とトマトや茄子、かぼちゃなどゴロゴロお野菜を青森県産のツカランの卵でお召し上がりください。

■ 期間限定鍋



鶏柚子

とうがらし鍋



水炊きの鶏だしに柚子胡椒、赤唐辛子、青唐辛子のスライスで辛みを付け、フレッシュの柚子でさっぱりと仕上げた鍋です。辛みが強いので、辛い料理がお好きな方にお勧めです。鶏肉ときくらげ、葉野菜などのシャキシャキお野菜を、凍らせた特製ポン酢でお召し上がりください。

■ 清水の名物鍋

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、コーラー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。

熟撰スープ炊き

コーラー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スライスを湯引きで、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。



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。

極上 鶏すき焼きコース

一人前 7,273円 (税込) 8,000円 (税別)

〈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

鶏ぶしたつぶりコールスローサラダ

骨付き鶏ジュシー揚げ

〈お鍋〉 お好みのお鍋をお選びください。

・幻の地鶏 天草大王の鶏すき焼き (税込) 1,500円

・鶏すき焼き

〈お好みのお鍋〉をお選びください。

・土鍋親子丼

・稲庭うどん

〈甘味〉 お好みの甘味をお選びください。

・アイスクリーム

・極上仕上げの卵プリン (税込) 330円

・濃厚お豆腐ティラミス (税込) 330円

定番 清水の名物鍋コース

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

〈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。

〈べご飯〉

- ・ ベのスープで炊いて作る究極の土鍋卵かけご飯
- ※卵は、16代マツカランもしくはマキシマムこいたまごとなりです。仕入れにより変わります。

鶏ぶしたつぶりコールスローサラダ
骨付き鶏ジューシー揚げ

幻の地鶏 天草大王のしゃぶしゃぶコース

一人前 7,650円 (税込) 8,415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
鶏ぶしたつぶりコールスローサラダ
骨付き鶏ジューシー揚げ

〈お鍋〉

- ・ プレミアム地鶏 天草大王のしゃぶしゃぶ

〈べご飯〉 お好みのお飯をお選びください。

- ・ 天草大王の出汁が効いたべのスープで炊いて作る究極の土鍋卵かけご飯
- ※卵は、16代マツカランもしくはマキシマムこいたまごとなりです。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

期間限定 鶏柚子とうがらし鍋コース

一人前 6,818円 (税込) 7,500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
鶏ぶしたつぶ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。

- ・ 幻の地鶏 天草大王の鶏柚子とうがらし鍋 (＋税込) 1,500円
- ・ 鶏柚子とうがらし鍋

〈べご飯〉

- ・ ベのスープで炊き上げる土鍋うま辛卵丼
- ・ アイスクリーム

〈甘味〉 お好みの甘味をお選びください。

- ・ 極上仕上げの卵プリン (＋税込) 330円
- ・ 濃厚お豆腐ティラミス (＋税込) 330円