



鶏料理

清水

御品書

【鍋料理】

〜名物鍋〜

※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のご注文をおすすめします。
 ※お鍋は2人前からのご注文をお願い申し上げます。
 ※仕入れ状況により、内臓の種類は変更となる場合がございます。
 ※お鍋を単品でご注文の場合、お通し代として、お一人550円税込頂戴いたします。

熟撰水炊き

朝引き鶏の骨付きぶつ切りをジュシーに煮込み、コ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。

骨付きもも肉、つくね、ハツ、砂肝、セセリ 一人前 2,800円 (税込 3,080円)

熟撰スープ炊き

コ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。

もも肉、むね肉、つくね、ハツ、砂肝、セセリ 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めください。

もも肉、むね肉、つくね 一人前 2,800円 (税込 3,080円)

幻の地鶏

天草大王のしゃぶしゃぶ

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お楽しみください。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幻の地鶏天草大王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めください。

天草大王もも肉、天草大王むね肉、つくね 一人前 4,164円 (税込 4,580円)

〜極上すき焼き〜

※お鍋は2人前からのご注文をお願い申し上げます。
 ※お鍋を単品でご注文の場合、お通し代として、お一人550円税込頂戴いたします。
 ※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。
 ※お野菜は気候の影響、仕入れ状況により内容が異なります。

幻の地鶏

天草大王の鶏すき焼き

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。赤身肉はすき焼きの肉にぴったりです。自家製のかえしに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マツカランの卵でお召し上がりください。

天草大王もも肉、天草大王むね肉、せせり、キンカン、つくね 一人前 5,364円 (税込 5,900円)

鶏すき焼き

自家製のかえしに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マツカランの卵でお召し上がりください。

もも肉、むね肉、せせり、キンカン、つくね 一人前 4,000円 (税込 4,400円)

〜期間限定鍋〜

※お鍋は2人前からのご注文をお願い申し上げます。
 ※お鍋を単品でご注文の場合、お通し代として、お一人550円税込頂戴いたします。

幻の地鶏

天草大王の鶏柚子

とうがらし鍋



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お楽しみください。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。辛みが強いいため、辛い料理がお好きな方にお勧めです。

天草大王もも肉、天草大王むね肉、つくね 一人前 4,982円 (税込 5,480円)

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。辛みが強いいため、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、凍らせた特製ボン酢でお召し上がりください。

もも肉、むね肉、つくね 一人前 3,618円 (税込 3,980円)

【お鍋の追加】

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)
天草大王のお肉の追加	もも肉、むね肉	一人前 各 1,800円	(税込 1,636円)
お野菜の追加		一人前 1,000円	(税込 1,100円)
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)

「名物鍋」

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

鶏煮込み土鍋柚子そば	1,100円	(税込 1,210円)
「すき焼き」		
半熟卵を使った土鍋親子丼	1,300円	(税込 1,430円)
稲庭うどん	1,100円	(税込 1,210円)

「とうがらし鍋」

土鍋うま辛卵丼	1,182円	(税込 1,300円)
---------	--------	-------------

【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550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 鶏つくねシユウマイ

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)
--	------	-----------



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)
--	--------	-------------

鶏ぶしたつぶり

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

シンプルな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)
--	------	-----------

