



鶏料理

清水

コース御品書

■ 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。

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。



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。

■ 清水の極上鍋



鶏すき焼き

自家製のかえしに鶏肉と旬のお野菜を入れて、青森県産のマツカランの卵をたっぷりからめてお召し上がりください。こだわりのかえしと濃厚なマツカランの卵がよく合います。

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。

定番 清水の名物鍋コース

一人前 6,400円 (税込) 7,040円

〈前菜〉

平川屋の濃いお豆腐

新鮮な黄身醬油漬けの茶碗蒸し

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。

・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のご注文をおすすめします。

〈メイン飯〉

・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になります。仕入れにより変わります。

〈甘味〉

・アイスクリーム

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
新鮮な黄身醬油漬けの茶碗蒸し
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〉

・幻の地鶏 天草大王のしゃぶしゃぶ
〈ベご飯〉 お好みのベご飯をお選びください。

・天草大王の出汁が効いた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
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〉

・アイスクリーム

鶏すき焼きコース

一人前 7,500円 (税込 8,250円)

〈前菜〉

平川屋の濃いお豆腐
新鮮な黄身醬油漬けの茶碗蒸し
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〉

・鶏すき焼き

〈ベ〉 お好みのベをお選びください。

・土鍋親子丼
・稲庭うどん

〈甘味〉

・アイスクリーム

幻の地鶏 天草大王の鶏すき焼きコース

一人前 9,000円 (税込 9,900円)

〈前菜〉

平川屋の濃いお豆腐
新鮮な黄身醬油漬けの茶碗蒸し
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〉

・幻の地鶏 天草大王の鶏すき焼き

〈ベ〉 お好みのベをお選びください。

・土鍋親子丼
・稲庭うどん

〈甘味〉

・アイスクリーム