



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で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、お一人様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ーシーに煮込み、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ポン酢で堪能ください。

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

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みください。

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みください。

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、お一人様550円税込頂戴いたします。
※卵は、16代マッカラ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。
※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。自家製のかえしに鶏肉と旬のお野菜を入れて、青森県産のマッカランの卵をたっぷりからめてお召し上がりください。

天草大王もも肉、
天草大王むね肉、セセリ、
骨付きもも肉、つくね

一人前

5,664円

（税込 6,230円）

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、青森県産のマッ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ッカランの卵がよく合います。

骨付きもも肉、
もも肉、むね肉、
セセリ、つくね

一人前

4,300円

（税込 4,730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)

「名物鍋」

メのスープで炊いて作る究極の土鍋卵かけご飯

※卵は、16代マッカランもしくはマキシマム

こいたまごととなります。仕入れにより変わります。

一人前 1,100円

(税込 1,210円)



(税込 1,210円)

お野菜の追加

一人前

1,000円

(税込 1,100円)

鶏煮込み土鍋柚子麺

一人前 1,100円

(税込 1,210円)

スープの追加

一人前

1,300円

(税込 1,430円)

「すき焼き」

半熟卵を使った土鍋親子丼

一人前 1,300円

(税込 1,430円)

稲庭うどん

一人前 1,100円

(税込 1,210円)

大根おろしの追加

一人前

250円

(税込 275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 鶏つくねシュウマイ

鶏のエキ스가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ツチリです。

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つぷりとかけてます。

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

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

16代マッカランの卵を使用した濃厚でなめらかなプリンです。

730円

(税込 803円)

フルーツと胡麻豆腐の
アイスもなか

フルーツと胡麻豆腐と黒ごまアイスをもなかではさみました。

600円

(税込 660円)