



名古屋コーチン

鶏料理

清水

コース御品書

清水の名物鍋

熟撰水炊きスープ炊き

朝引きの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朝引きしたムネ肉とも肉のスライスを湯引きで。更に旨みを引き出す、新鮮なお野菜もたつぷり入れ、新鮮な鶏と野菜の旨みを存分にご堪能ください。

極上すき焼き

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。

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。

日本三大地鶏 名古屋コーチン

日本を代表する愛知県特産の地鶏。身が締まっており、弾力があるのが特徴。名古屋コーチンでとったスープはまろやかでコクがあり、旨味が強く、身体の芯まで染みわたる味わいです。

名物鍋 熟撰水炊きスープ炊きコース

一人前 6,364円 (税込 7,000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

鶏ぶしたつぷりコールスローサラダ

大ぶり手羽先ジュシー揚げ

〈お鍋〉

熟撰水炊きスープ炊き

〈べご飯〉

べのスープで炊いて作る究極の土鍋卵かけご飯

※卵は、16代マッ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。

※+400円で味噌煮込みうどんに変更できます。

〈甘味〉

名古屋コーチン卵のアイスクリーム

日本三大地鶏 名古屋コーチンの熟撰水炊きスープ炊きコース

一人前 8,364円 (税込 9,200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

鶏ぶしたつぷりコールスローサラダ

大ぶり手羽先ジュシー揚げ

〈お鍋〉

名古屋コーチンの熟撰水炊きスープ炊き

〈べご飯〉

べのスープで炊いて作る究極の土鍋卵かけご飯

※卵は、16代マッ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。

※+400円で味噌煮込みうどんに変更できます。

〈甘味〉

極上仕上げの卵プリン

名物鍋 熟撰しゃぶしゃぶコース

一人前 6,364円 (税込 7,000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
大ぶり手羽先ジュシー揚げ

〈お鍋〉

熟撰しゃぶしゃぶ

〈べご飯〉

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こと
なります。仕入れにより変わります。
※+400円で味噌煮込みうどんに変更できます。

〈甘味〉

名古屋コーチン卵のアイスクリーム

日本三大地鶏 名古屋コーチンの熟撰しゃぶしゃぶコース

一人前 8,364円 (税込 9,200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
大ぶり手羽先ジュシー揚げ

〈お鍋〉

名古屋コーチン熟撰しゃぶしゃぶ

〈べご飯〉

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こと
なります。仕入れにより変わります。
※+400円で味噌煮込みうどんに変更できます。

〈甘味〉

極上仕上げの卵プリン

鶏すき焼きコース

一人前 8,000円 (税込 8,800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
大ぶり手羽先ジュシー揚げ

〈お鍋〉

鶏すき焼き

〈べご飯〉お好みのべをお選びください。

- ・半熟卵を使った土鍋親子丼
- ・みかんの卵かけ味噌煮込みうどん

〈甘味〉

名古屋コーチン卵のアイスクリーム

日本三大地鶏 名古屋コーチンの鶏すき焼きコース

一人前 10,000円 (税込 11,000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
大ぶり手羽先ジュシー揚げ

〈お鍋〉

名古屋コーチンの鶏すき焼き

〈べご飯〉お好みのべをお選びください。

- ・半熟卵を使った土鍋親子丼
- ・みかんの卵かけ味噌煮込みうどん

〈甘味〉

極上仕上げの卵プリン