



名古屋コーチン

鶏料理

清水

御品書

【鍋料理】

〜名物鍋〜

※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。

名古屋コーチンの 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仕上げました。引き締まった身の弾力と、噛むほどに広がる濃厚なコクと旨み特徴の名古屋コーチンのムネ肉・もも肉はさつと湯引きで、新鮮野菜とともに、深いコクと上質な旨みをお楽しみください。

名古屋コーチンもも肉、
名古屋コーチンむね肉、
骨付きもも肉、つくね、
ハツ、砂肝、セセリ

一人前 4,364円

(税込 4,800円)

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、新鮮なお野菜もたっぷり入れ、新鮮な鶏と野菜の旨みを存分に堪能ください。

骨付きもも肉、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)

名古屋コーチンの 熟撰しゃぶしゃぶ

名古屋コーチンの特徴で引き締まった身の弾力と、噛むほどに広がる濃厚なコクと旨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名古屋コーチン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。

名古屋コーチンもも肉、
名古屋コーチンむね肉、
つくね

一人前 4,364円

(税込 4,800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んでください。

もも肉、むね肉、つくね

一人前 2,800円

(税込 3,080円)

〜極上すき焼き〜

名古屋コーチンの 鶏すき焼き

日本三大地鶏の一つで愛知県のブランド地鶏、名古屋コーチン。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。

名古屋コーチンもも肉、
名古屋コーチンむね肉、
セセリ、骨付きもも肉、
つくね

一人前 5,818円

(税込 6,400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】

お肉の追加

骨付き肉

一人前

1,364円

(税込)

1,500円)

もも肉

一人前

1,182円

(税込)

1,300円)

むね肉

一人前

1,000円

(税込)

1,100円)

もも肉

一人前

1,636円

(税込)

1,800円)

むね肉

一人前

1,455円

(税込)

1,600円)

つくね

一人前

1,000円

(税込)

1,100円)

名物鍋のお野菜の追加

一人前

1,000円

(税込)

1,100円)

すき焼きのお野菜の追加

一人前

1,364円

(税込)

1,500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)

【お鍋のメ】

※すべて2人前の価格となります。



ベのスープで炊いて作る究極の土鍋卵かけご飯

1,273円

(税込 1,400円)

お鍋の旨みの詰まったスープでふくら炊き上げた特製土鍋ごはん
濃厚卵の卵かけご飯です。お塩でお召し上がり下さい。

※卵は、16代マッ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。



鶏煮込み土鍋柚子麺

1,273円

(税込 1,400円)

お鍋の旨みの詰まったスープで盛岡冷麺を土鍋で煮込み、柚子でさっぱりと仕上げました。

半熟卵を使った土鍋親子丼

1,455円

(税込 1,600円)

みかんの卵かけ
味噌煮込みうどん

1,455円

(税込 1,600円)

みかんは八丁味噌との相性がよく、八丁味噌の濃厚なコクを美味しく引き立たせます。マッカランのまろやかな卵をからめてお召し上がりください。

【一品料理】

鶏料理



大ぶり手羽先ジューシー揚げ

6本 1,527円

(税込 1,680円)

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大ぶりの手羽先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。

特選名古屋コーチン
つくねシュウマイ

1個 636円

(税込 700円)

マッカラン黄身のせ

セセリ柚子ポン酢ネギかけ

909円

(税込 1,000円)

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。

鶏皮酢とろろ納豆

773円

(税込 850円)

コリコリの皮と珍しい枝豆納豆が相性バッチリです。



新鮮な黄身醤油漬けの
茶碗蒸し

764円

(税込 840円)

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。

野菜料理

清水のチキンサラダ

1,000円

(税込 1,100円)

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。



鶏ぶしたつぷり
コールスローサラダ

955円

(税込 1,050円)

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。

じゃがいもだけコロッケ

1個 455円

(税込 500円)

シンプルなポテトサラダ感覚のコロッケです。

つまみコリアンダーキムチ

618円

(税込 680円)

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。



鶏だし大根カツ

618円

(税込 680円)

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。

冷たい浅漬けきゅうり

636円

(税込 700円)

シンプルなお酢とお出汁で漬けたきゅうりです。

高菜明太子

545円

(税込 600円)

ピリリとすっきり。お酒のお供に。

甘味



極上仕上げの卵プリン

709円

(税込 780円)

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。

フルーツと胡麻豆腐の
アイスもなか

600円

(税込 660円)

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。

名古屋コーチン卵の
アイスクリーム

436円

(税込 480円)

濃厚な名古屋コーチンの卵を使用したアイスクリーム。
特製あずきと一緒にお召し上がり下さい。