



とりわさ



生バンバンジー



ふかひれ大根



ふかひれ春巻



ふかひれそば

鶏 生バンバンジー
 まずはこれ 新鮮な鶏タタキと特製ゴマダレのマリアージュ。
 九八〇円

ふかひれ春巻
 ふかひれ&鶏白湯の濃厚な味わいと
 パリッとした食感がクセになります。
 ※本数追加できます
 (二本) 五八〇円
 九州醤油仕込みもも唐揚げ 九八〇円

鶏 日向夏ソルベ
 宮崎県産日向夏の果汁をふんだんに使用したソルベです。
 四八〇円
 三三〇円
 二三八〇円

表示価格は税抜き価格です。

とりわさ 九八〇円

鶏 肉味噌豆腐
 南アラスの美味しい水で仕込んだ豆腐と
 肉味噌が相性抜群。
 八八〇円

鶏 ふかひれ大根
 大根とふかひれを、鶏白湯でじっくりと煮込みました。
 一、四八〇円
 鶏肝 四川風 九八〇円

揚げ物

鶏 水菓子とわらびもち
 さつまいもアイスクリーム
 二三八〇円
 三三八〇円

甘味・デザート

もものタタキ
 塩だれバクチーサラダ
 パクチーの代わりに水菜でもお楽しみいただけます。
 九八〇円

鶏 煮込
 自家製ヒクルス
 宮崎キムチ
 にんにくナムル
 四八〇円
 四八〇円
 三三八〇円
 三三八〇円

鶏 ふかひれそば
 ソルベといえは、あえて味を加えておりません。
 特製塩で素材の味をお楽しみください。
 一、一〇〇円

極レバー
 素材本来の味を楽しむために、ごま油塩でどうぞ。
 六八〇円

鶏 さざぐく
 熱のふかひれと冷たい胡瓜の酢の物が生み出す
 温度差と味の濃淡が絶品です。
 一、三三〇円

鶏 赤辛鶏
 にんにくと唐辛子を効かせた力強い味わいです。
 九八〇円

鶏 低温調理 砂肝のよだれ鶏
 絶妙な食感に仕上げた砂肝を
 辛みの効いたタレでお楽しみください。
 六八〇円

鶏 おつまみ
 一、三三〇円

鶏 焼き物
 九八〇円

前菜・サラダ

おつまみ

焼き物

宮崎県産 若鶏水炊き

一人前 四、五〇〇円
 ※二人前より承ります
 ◆もも肉 ◆ぶつ切り ◆むね肉 ◆自家製つくね
 ◆野菜盛 ◆そうめん



手羽中カラーゲン水炊き

要予約 一人前 五、〇〇〇円
 ◆手羽中 ◆むね肉 ◆自家製つくね ※二人前より承ります
 ◆野菜盛 ◆そうめん
 ※特製ダレでお召し上がりください



ふかひれ水炊き

一人前 六、五〇〇円
 ※二人前より承ります
 ◆若鶏水炊き ◆ふかひれハーフサイズ ◆野菜盛



炊きふかひれ

一人前 五、〇〇〇円
 ※二人前より承ります
 ◆ふかひれ一枚 ◆しゃぶしゃぶ用むね肉 ◆そうめん

