

本日の八串

ねぎま……………焼き鳥の王道、ポリユーミーでジューシー。一本目にふさわしい。
熟成鶏……………京赤地鶏のもも肉を、試行錯誤の末たどり着いた熟成方法で一週間熟成。鶏肉史に残る濃厚かつ濃厚。大量に仕込めないため、お一人さま一本限定となります。

はらみ……………牛のはらみは横隔膜ですが、鶏のはらみは筋肉の膜。脂がのってジューシーかつ濃厚でウマウマです。骨を一本抜いて食べやすく。皮と身のバランスが最高。

手羽中……………なすを油で軽く揚げたのち、炭火で焼いて田楽味噌を。ナスと油と味噌の旨味トライアングルが最高です。

長 芋……………生でも美味しい長芋ですが、炭火で焼くと旨味が増し、食感が変わってホクホクに。

シンプルだけど豊かな味わいがたまらない。

炭火とマリアージュ、素材の味十タレがいい。

エリンギ……………ブレイン：シンプルに鶏のうまみ、つくね本来の味をお召し上がりください。

つくね……………チーズ：中にも外にもチーズたっぷり、チーズ好きにはたまらないハッピーな一本。

大葉とんぶり：キャビアのような見た目のとんぶりの食感と和風大葉マヨネーズが美味。

花ブルギニヨンヌ：バター・んにく・パセリのブルゴーニュソースとかわいいお花がのって濃厚美味。

18時以前ご予約のお客様は、お時間の関係上つくねはお一人さま一本限定となります。

本日も用意している串

だきみ……………胸肉の内側の柔らかい部分を皮で巻いています、至福のペア。※

こころ……………イメージよりもさっぱりしており女性に大人気。

か た……………しっかりとした肉質で、これぞTHE鶏肉、スタップ大人気。

ずり……………隠し包丁で「これはずり？」というフォルム、塩味を足してもGOOD。

白 肝……………まるでフォアグラのよう、希少部位で絶品。赤のシラーとマリアージュ。※

ばんじり……………最も脂がのった部位。口の中で京赤地鶏の上質な脂がとろけてやばい。

か わ……………塩でもタレでも、カリカリでもやわらかでもいい。店主はタレのやわらかがおすすぬ。

せせり……………ブレインと梅肉を選べます。弾力のある食感とジューシーな脂が美味。

ささみ……………炭火だからこそできる、ふっくら柔らかいプロの味。トレリーニーやダイエッター必食。

ささみチーズ……………女子好感度MAX、僕も大好き。僕って誰やねん、すみません。

胸肉ブレイン……………さかもりのポリウムたっぷりの胸肉をシンプルにお召し上がりください。

胸肉梅肉……………梅肉と大葉をのせてさっぱりと、女子に大人気系な一本。

胸肉みょうが……………梅肉と同じくみょうがをのせてさっぱりと、こちらも、女子に大人気系な一本。

胸肉山椒マヨ……………山椒のピリツと感とマヨがいい感じ。

胸肉茎わさびマヨ……………オナーがいつもオナーする隠れ美味キャラ、わさび好きなら絶対に頼んでほしい。

ごちゃ(心残り)……………脂がのって濃厚、そしてかみごたえがあります。かめばかむほど溢れる旨味。※

鶏ホルモン……………ごちゃと同じ部位。京赤地鶏のごちゃがそんなに多く仕入れられないため、国産鶏のごちゃをご用意。

かつば軟骨……………京赤地鶏では量がとれないので、国産鶏を使用。コリコリ食感が美味しい。

チキン南蛮……………宮崎名物。サクサクの衣と濃厚タルタルソースが胸肉を包み込みます。

合鴨ズッキーニ……………フランス産のジューシーな合鴨の脂は旨味の塊。しっかりと飲んでその上質な脂の旨味を堪能ください。

博多風豚バラ……………博多っ子は焼き鳥屋さんで豚バラと皮をめっちゃ注文します。ご要望が多かったのでメニューに入れました！

豚バラレタス……………豚バラの脂とレタスのさっぱりがあわさって、何度も食べたくなる味。

豚バラ豆苗……………ひとクセのある豆苗と豚バラからし麩をのせてベストバランスな一本に。

ハーブウインナー……………何も言うことはありません。炭火で焼くウインナーに不正解はありません。

ヤングコーン……………実はかなりの人気串。ヤングコーン独特の青臭さとタレがなんともいえず美味しい。

しいたけ……………しいたけの上に鶏のそぼろをのせています。しいたけは熱々、そぼろは常温なその不思議な

感じがまた良い。

トマト……………焼いたトマトって美味しい。口の中で高温の液体が弾けますので、火傷注意です。

じゃがいも……………ガリックがきいた、ちよっと大人なじゃがバターです。

いかだ……………ネギを重ねたそのフォルムがいかだに見えるのが名前の由来。炭火で焼いたネギは甘くて美味しい。

ズッキーニ……………淡白なズッキーニに田楽味噌を乗せて旨味が爆発しています。

おくら……………タレとの相性が抜群。

糖度10の淡路たまねぎ……………ただでさえ甘さで知られる淡路のたまねぎ。その中でも糖度10を超える最高の逸品を炭火で

さらにその甘さを開きます、美味。

アボカド……………炭火で焼いて甘味が増したアボカドに、クリームチーズと味噌を乗せて完全体に、おいしいの

向こう側。

巾着納豆……………油揚げに納豆を入れて焼き上げます。ネギと納豆の旨みがクセになります。

カマンベールチーズ……………言わずものかな美味しいやつです。