

日本三大美味鶏

比内地鶏



《生産者直送》

「比内地鶏」の肉質は赤身が強く、
適度な歯応えと鶏肉本来のコクと香りが特徴。
「比内地鶏の親鶏」からとれる出汁は濃厚な
旨味で比内地鶏にも勝るとも劣らない味わいです。
固い肉質ですが、旨味は強く、当店ではさまざまな調理法で
柔らかく旨味あふれる料理に仕立てました。
ぜひこの機会に、「秋田」が誇る比内地鶏をご堪能下さい。

比内地鶏塩焼き
一四五〇円



「白湯スープ」

比内地鶏の鶏ぞうすい

八〇〇円



「比内地鶏ささみ」の

鶏わさカルパッチョ

七九〇円

低温調理でしっとり仕上げた「ささみ」を
自家製ごぼう醤油と刻み山葵で鶏わさ風に。

比内地鶏親鶏の燻製チーズハンバーグ
～麴味噌ソース～ 九七〇円

鶏つくねに、秋田の
麴味噌のソースとチーズを
乗せて、ハンバーグ風に
焼きました。



<価格はすべて税込です>

アツアツ！出汁巻き玉子
～濃厚白湯スープ仕立て 地鶏そぼろ掛け～
親鶏のガラをじっくり煮出した濃厚スープで、
巻き立ての玉子焼きを召し上げ。

六五〇円



比内地鶏の鶏皮おろしポン酢

四五〇円

親鶏の旨味が凝縮した優しい味わいのおでん風。
ピリッと柚子胡椒をつけて召し上げ。

比内地鶏親鶏の塩麹おでん

八三〇円



比内地鶏親鶏の「鶏かつ」うどん
一三二〇円



比内地鶏親鶏の「鶏かつ」
燻製タルタルソース 一一八〇円

親鶏のもも肉を、真空調理で柔らかく
ジューシーに仕上げました。燻製風味の
手造りタルタルソースで、
食べ応えも満点！！



比内地鶏のバリバリサラダ
九八〇円

