

お品書き

ドリンクメニューは裏面にございます

鶏とビールがうまい店



いち押し



特大大もも焼き 760円



くわちゃん焼き 750円



ミックス焼き 780円

串ではなく血盛りのお値段です！

ミックス焼き 鶏の各部位が少しずつ入っている盛り合わせです。	780円
特大大もも焼き 当店オリジナルの特大大骨付きもも焼きです。	760円
特大大ね焼き 特製タレのついたむね肉と手羽先焼きです。	760円
名物！生親子丼 当店自慢のおすすめのメニューです(わさび入り)。	500円

焼き物

串ではなく血盛りのお値段です！

1本追加OK

つくらハギ もも肉の部類の部分です。	520円
ハツ焼き 新鮮な心臓の部分です。	460円
レバー焼き 朝採りした肝臓部分です。	480円
砂肝焼き やわらかい肝の部分です。	480円
皮焼き フレッシュな鶏皮です。	420円
つくね焼き 軟骨を少し混ぜたオリジナルのつくねです。	680円
せせり焼き 首の部分のお肉です。	520円
手羽先・手羽元焼き 手羽先と手羽元のオリジナルの塩焼き。	460円
やげん軟骨 コリコリした食感が魅力の部位です。	460円
肩カルビ 手羽と胸の間にある希少部位。	460円
ほんじり 尻尾の部分。脂がついて、ジューシー。	420円



レバー焼き



せせり焼き

逸品

くわちゃん焼き
オリジナルの特製タレが付いた「もも焼き」です。

750円

とりわさ
むね肉を軽く焼いたタタキです。

520円

はさみ焼き
軽く焼いたササミ肉。味を選べます(ササミ2本分)

520円

鶏みそホイール焼き
ミックス野菜と鶏みそをホイールで蒸し焼きにしました。

650円

揚げ物

1本追加OK

手羽甘唐揚げ
オリジナルの甘タレでからめた揚げ物。

650円

とりピアーナゲット
新鮮なむね肉の変わった唐揚げです。

650円



手羽甘唐揚げ

野菜

日替わり

キャベツ お口直しに最適！	300円
とりピアーサラダ 日替わりサラダ(内容はスタッフまでお尋ね下さい！)	460円
むね肉タタキの酢の物 軽く焼いたむね肉ときゅうりの酢の物です。	520円
スティックきゅうり 野菜スティック状のきゅうりにオリジナルの鶏みそ付。	300円
オニオンスライス 薄くスライスした玉ねぎとかつお節。ポン酢でどうぞ。	300円
トマトスライス トマト1つをそのままスライスしたシンプルな一品。	420円
にんにく焼き むきにんにくを油で揚げ焼きにしました。	420円
お新香 人気のお新香を盛り合わせました。	420円

ちゅうりちゅうりおつまみ

えだまめ スグに出てくる一品です。	300円
鶏チャーシュー 鶏の色々な部位が入っている自家製チャーシュー。	520円
鶏のもつ煮込み 鶏の各部位を味噌でじっくり煮込みました。	420円
やつこ 木綿豆腐にしょうが・きざみネギ・かつお節を添えて。	350円
鶏皮とキノコのポン酢あえ 茹でた鶏皮とキノコをポン酢であえました。	420円
宮崎キムチ 辛い刺激もござい！	350円

に最適

名物！生親子丼

500円

鶏の高菜飯
高菜の葉に焼いたせせりをまいた飯物です。

500円

鶏そぼろ丼
オリジナルの鶏みそをのせた小丼です。

500円

ライス

鶏ガラスープ

特製オリジナル鶏ガラスープです。

やくみトッピング

柚子胡椒・カットレモン・特製タレ・わさび

各120円



名物！生親子丼

※表示価格はすべて税込み価格です。
※当店は串ではなく血盛りの料金となっております。
※手羽先・手羽唐揚げは一本単位で追加できます。