

名物 鶏ちゃん

(三人前より)

四八〇円 (税込508円)

★鶏肉★玉ネギ★キャベツ★青ネギ★産地んにく入ってマウス!!

野菜はすべて国産のこだわり

さらに美味しく!!

鶏ちゃん トッピング

こたわり玉子	日替わりで玉子に こたわつてみました。	130円 (税込143円)
チーズ	増量! とろり〜んとろけるチーズ! 焼き上がりにのせます。	230円 (税込253円)
えのき	食物繊維でダイエット、便秘改善、 コレステロール排出、血圧安定。	180円 (税込198円)
しめじ	鉄分、アミノ酸あり。 女性に必要不可欠な栄養素。	180円 (税込198円)
しいたけ	骨や歯を丈夫にしたい方、 ダイエット中の方、動脈硬化予防。	180円 (税込198円)
ニラ	栄養バランス満点。眼精疲労、 スタミナつけたい方、疲れやすい方。	180円 (税込198円)
にんにくの芽		190円 (税込209円)
ネギ	体内の保温、発汗作用、風邪予防、 冷え性、イライラする方。	190円 (税込209円)
あらびきソーセージ	やつぱ大人になつても ソーセージ好き♡	190円 (税込209円)
モチ	おすすめはチーズ&もち。	190円 (税込209円)
焼きそば	最後の追加は、メ、焼きそばでしょ!	190円 (税込209円)
キムチ	キムチ好きさんやちよびり辛いしたい方。	280円 (税込308円)

追加こそ鶏ちゃんの極意!!

1回目よりも2回目、2回目よりも3回目!
追加のたびに鶏と野菜の旨味ダシがグ〜ッと凝縮!
さらに美味しくお召し上がりいただけます。

まだ食べた事がない方、
こちら大好評です!!
鶏ちゃん進化形

新トッピング
トマト+チーズ.....五〇〇円 (税込500円)
女性に人気!
イタリアンな感じでさっぱりうまい!

マレーン鶏ちゃん
カレー風味鶏ちゃん.....一〇〇円 (税込110円)
インドと飛騨が運命の出逢い。

辛うま鶏ちゃん.....一〇〇円 (税込110円)
辛い好きな方、要チェック!

とり屋通の御用達

★飛騨・はとやのホルモン.....八九〇円 (税込979円)
★アムハム(もつ)ソー.....最後のうどんを入れて.....
最後のうどん.....二〇〇円 (税込220円)

★とりカラ鍋.....九八〇円 (税込1078円)
熱になるやめられない、土鍋に宿る罪美味。

ナラタ

シンプル
レタスサラダ.....四五〇円 (税込495円)
シンプなサラダで「TONO」
「トナ」油がきいて香がこもらない。
スモークチキンと
野菜のサラダ.....五八〇円 (税込628円)

ごはん

これ、旨い!じゃ〜飯.....五〇〇円 (税込500円)
カリカリじゃ〜飯(大盛りの鶏肉).....五〇〇円 (税込500円)
玉子かけご飯.....三五〇円 (税込385円)
ライス・小.....二〇〇円 (税込220円)
ライス・中.....二五〇円 (税込275円)
ライス・大.....三〇〇円 (税込330円)
みそ汁.....一八〇円 (税込198円)
玉子スープ.....三八〇円 (税込418円)

お茶漬.....四五〇円 (税込495円)
さけと梅の欲張りセット.....五八〇円 (税込628円)
手羽茶漬.....五八〇円 (税込628円)
一皿で三度美味しい.....五〇〇円 (税込500円)
チャンジャ茶漬.....五〇〇円 (税込500円)

デザート

アイスクリーム(小).....三〇〇円 (税込330円)

数量限定おすすめメニュー

自家製地鶏ハム.....五五〇円 (税込605円)
手間暇かけて塩づけしました。
スモークチキン.....五五〇円 (税込605円)
旨いと評判、焼製チキン!

一品メニュー

カリカリじゃ〜豆腐.....四五〇円 (税込495円)
カリカリじゃ〜豆腐と米菜も満点!
キムチ豆腐.....四三〇円 (税込473円)
自慢の寄せ豆腐とキムチのマッチング.....四三〇円 (税込473円)
鶏皮の和がらしあえ.....四三〇円 (税込473円)
酒のみにはたまらない一品。
トマトのナムル.....四三〇円 (税込473円)
疲れた体に良い、ユマとショウガがきいた
蒸し鶏ときゅうりのバンバンジー.....四八〇円 (税込528円)

ニンニクのオイル焼き.....五〇〇円 (税込550円)

砂肝とニンニクのオイル焼き.....五八〇円 (税込638円)
ごま油にコリコリとホクホク...たまらん
砂肝コリコリ揚げ.....五八〇円 (税込638円)
とにもかくにもビールがすすむ。

鶏のあつあつチーズ焼き.....五八〇円 (税込638円)
おこげチーズと鶏の旨み味わって
復活!! エビ入り水ギョーザ.....五八〇円 (税込638円)

とり屋人気メニュー

ピリ辛手羽先(二本).....一三〇円 (税込143円)
じっくり煮込んだアロアロ
韓国風。ピリ辛きゅうり.....三九〇円 (税込429円)
にんにくオイルの風味がクセになる。

一口鶏ちゃんからあげ.....六八〇円 (税込748円)
からあげにしても美味しいんです。

とりあえずすぐ食べるメニュー

寄せ豆腐.....三九〇円 (税込429円)
国産大豆一〇〇%。豆の味しつかり。
手作リキムチ.....三九〇円 (税込429円)
絶品だよーチャンジャ.....三九〇円 (税込429円)
さっぱりトマトスライス.....三九〇円 (税込429円)
梅きゅう.....三九〇円 (税込429円)
枝豆.....三九〇円 (税込429円)

お飲みもの

まずは一杯！

生アサヒ スーパードライ



- 生ビール (中) 530円 (税込583円)
- 生ビール (グラス) 450円 (税込495円)
- 中瓶 630円 (税込693円)
- レッドアイ・シヤンディガフ・マンゴービール 各530円 (税込583円)

すっきりとした飲み口と爽快感のこけー

生ハイ プレイン



- レモン・グレープフルーツ・巨峰・カルピス・マンゴー・ウーロン・緑茶・紅茶 各480円 (税込528円)
- 巨峰カルピス・マンゴーカルピス 各530円 (税込583円)

クセのないクリアな飲み心地！

生ブラックニッカ ハイボール



- 髪のハイボール 480円 (税込528円)
- ストロングハイボール +50円 (税込55円)
- コークハイ・ジンジャーハイ 各530円 (税込583円)

果実酒

(水割り・ソーダ割り)



- すつきり梅酒 ロックがオススメ 450円 (税込495円)
- ・ピーチソーダ 各500円 (税込550円)
- ・マンゴーソーダ 各500円 (税込550円)
- 黒糖 濃醇梅酒 480円 (税込528円)
- (緑茶割り・ジャスミンティー割りも できます +50円 (税込55円))
- ゆず巾着 580円 (税込638円)

焼酎

麦・芋 各種

●キープボトル

- 「麦」神の河 (720ml) 「芋」黒霧島 (900ml) 各450円 (税込495円)
- 「麦」二階堂 (900ml) 「芋」黒セタ (900ml) 各3,000円 (税込3,300円)
- 「芋」赤霧島 (900ml) 3,500円 (税込3,850円)
- アイス 200円 (税込220円)
- ボトル割り炭酸 330円 (税込363円)

日本酒

松竹梅 豪快辛口 1.5合

あつかん・どんかん・ひや(常温)



カクテル



- カシスソーダ・カシスウーロン・カシスパイン・カシスオレンジ・ピーチフィズ・ピーチウーロン・ピーチパイン・ファジーネーブル 各500円 (税込550円)

ノンアルコール



- ドライゼロ (ノンアルコールビール) 480円 (税込528円)
- ハイボールテイスト シヤルドネスパークリング まるで梅酒 各430円 (税込473円)
- ソフトドリンク コーラ・カルピス・ジンジャーエール・アイスティー・ウーロン・緑茶・トマトジュース・パインジュース・オレンジジュース (果汁100%) 各380円 (税込418円)

- 黒ウーロン・ジャスミンティー・カルピスソーダ・ティーソーダ・巨峰ソーダ・マンゴーソーダ・ジンジャーレモン・マンゴーオレンジ・マンゴーパイナップル 各430円 (税込473円)
- コーヒー・紅茶 各280円 (税込308円)



コース料理

— 宴会コース 2,500 円 (税抜き) (3 名様～・要予約)

京丹波鶏

こだわりのタレ

焼き方

鶏の旨みを堪能
本物の鶏ちゃんを味わう

鶏ちゃん専門店だからこそ、当然コース料理もメインは鶏ちゃん。
今まで食べた鶏ちゃんとは違った感覚を味わって頂けるかもしれません。
鶏ちゃん発祥の下品で食べ、試行錯誤してたどり着いた自慢の味。
どうぞお楽しみ下さい。



— コース内容

枝豆
シンプルレタスサラダ
鶏肉のたたき
鶏のあつあつチーズ焼き
一口鶏ちゃんから揚げ

鶏ちゃん (ノーマル) 2人前
鶏ちゃん (トッピング2種) 2人前
鶏ちゃん (トッピング1種+やきそば) 2人前
飛騨・はとやのホルモン

※コースの内容は一例です。仕入れの状況により内容が変更になる場合がございますので、予めご了承下さい。

※鶏ちゃんがつつりコース2,000円 (税抜き) もございます！

コース料理にプラス 1,500 円 (税抜き) で飲み放題付きコースにすることもできます。

ご希望のお客様はご予約時にお申し付け下さい。