

奥三河どり

愛知県奥三河高原で育てられた、
鶏特有の臭みがない、歯ごたえと
旨みが深い銘柄鶏。

焼きもの

お薦め もも塩焼き 730

◎もも郡上味噌ねぎ焼き 730

◎肝焼き郡上味噌 650

揚げもの

お薦め 手羽先の唐揚げ(3本) 480

◎もも唐揚げ 670

串揚げ

◎串かつ 150 ◎えび串 200
(味噌ソース) (ソース)

お薦め

味噌おでん(ハ丁味噌)

大豆の旨味を凝縮した濃厚なハ丁味噌で
煮込んだ赤味噌おでん。

・大根 160 ・玉子 150 ・こんにゃく 150

・ちくわ 170 ・厚揚げ 170 ・平天 170

◎おまかせ4種盛り 600

◎牛すじどて煮 580

珍味

・梅水晶 500

お薦め ホヤとクラゲの雲丹和え 550

・ホタルイカわさび漬 500

・ま月のり酒粕 400

・珍味おまかせ3種盛り 1300

・チーズ2種盛り合せ 700

(モzzarella、ゴダゴンゾール)

・冷やしトマト 580

・たたき胡瓜 470

・オニオンスライス 380

・セロリの浅漬け 500

お薦め しぼ漬けのポテトサラダ 590

・フライドポテト 550

お薦め 砂肝オイル 690

(追加)バケット3枚 200

・しらす鬼おろし 480

・冷やしこ 530

・わさび枝豆 500

お薦め 怪カ納豆 630

・トロたく 600

・山かけメガロ 650

お薦め 鶏むねたたき 630

名古屋名物

・台湾ラーメン 730

唐辛子の辛さがやみつきに!
アメリカン(辛さ控えめ)
もあります。



・奥三河どりの鶏めし 630

甘味

・揚げどら焼き 650

・季節のアイス 400

名古屋名物

◎小鍋ムロ湾もつ鍋 1350

ぷりぷりの白もつとたっぷり野菜を
唐辛子の効いた自家製の台湾ミンチスープで。



◎奥三河どりのたっちゃん焼き 1280

鶏と野菜の旨味がきいたピリ辛味の
ジューシー焼鍋。



・チーズトッピング 200