

奥三河どり

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

焼きもの

- 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
- 手羽先の唐揚げ(3本) 480
- もも唐揚げ 670

串揚げ

- 串かつ 150 (味噌ソース)
- えび串 200 (ソース)

味噌おでん

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

- しらす鬼おろし 480

- 冷やしこ 530

- わさび枝豆 500

- 怪力納豆 630

- トロたく 600

- 山かけマグロ 650

- 鶏むねたたき 630

- 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

- しぼ漬けのポテトサラダ 590

- フライドポテト 550

- 砂肝オイル 690
↑追加バケット3枚 200

珍味

- 梅水晶 500
- ホヤとクラゲの雲丹和え 550
- ホタルイカわさび漬け 500
- 青のり酒粕 400
- 珍味おまかせ3種盛り 1300
- チーズ2種盛り合せ 700
(モッツレッチャ、ゴダッパ、ブルー)

名古屋名物

小鍋ムロ湾もつ鍋

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。



1350

名古屋名物

台湾ラーメン

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。



730

- 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

奥三河どりのたっちゃん焼き

鶏と野菜の旨味がきいたピリ辛味の
ジューシー焼鍋。

1280



- チーズトッピング 200