

# 特選炭火焼き

Top-grade charcoal grilled chicken

## 【串コース】 Course menus

おまかせ五本コース 1,800円

Chef's choice 5-skewer course

『シャモロック串四本・うずら玉子串・鶏スープ』

(Includes four different shamorokku chicken skewers, one quail egg skewer and soup)

おまかせ七本コース 2,500円

Chef's choice 7-skewer course

『シャモロック串六本・うずら玉子串・鶏スープ』

(Includes six different shamorokku chicken skewers, one quail egg skewer and soup)

\*コースのご注文は人数分にて承ります\*

又、仕入状況により、内容は異なりますのでご了承ください。

Course menu price is per person. Items are subject to change depending on availability.

## 【焼き鳥】 Yakitori – price per skewer

ねぎま 480 Thigh meat and scallions	ハツ 350 Heart	手羽先(二ヶ) 700 Chicken wings (2 pieces)
つくね 380 Chicken meatballs	砂肝 320 Gizzard	笹身(本わさび) 370 Breast meat with wasabi
ぼんじり 350 Tail	レバー 320 Liver	笹身(京味噌) 370 Breast meat with Kyoto miso
かわ 320 Skin	せせり 370 Neck meat	笹身(柚子胡椒) 370 Breast meat with yuzu citrus pepper

当店のシャモロック地鶏は、養鶏場に交渉し、特別雌鶏のみ出荷しております。

処理羽数が少なく、本数の確保がとれないため、ねぎま串はお一人様一本までとさせていただきます。

又、メニュー以外にごく数本の稀少部位もご用意いたしております。

Our chicken, Aomori shamorokku gamecock, is sourced directly from a specialist poultry farm and we only purchase hens. As supply is limited we limit each customer to one negima skewer (thigh meat with scallions).

In addition to the items listed above from time to time we also offer other rare parts of the birds.

## 【野菜串】 Grilled vegetables (served on plate)

青唐 300 Green chili peppers	銀杏 300 Ginkgo nuts	トマト 300 Tomatoes
長葱 300 Scallions	椎茸 300 Shiitake mushrooms	

旬の焼き野菜を器盛りでご用意しております。

「本日のおすすめ」黒板にて記載致しておりますのでご賞味ください。

In addition to the vegetables listed above we also prepare seasonal items.

Please see the blackboard for today's recommendations.

## 【地鶏料理】 Other chicken dishes

霜降り胸肉のユッケ 1,200 Chicken tartar prepared with marbled breast meat	出し巻玉子 1,000 Omelet prepared with dashi
鶏たたき 950 Lightly seared chicken sashimi	葉わさび醤油漬け 550 Wasabi leaf pickled in soy sauce
鶏わさ 750 Tenderloin chicken sashimi	お新香 500 Pickled vegetables
鶏皮ポンス 650 Chicken skin with citron vinegar	温泉玉子ジュレがけ 350 Onsen egg (a soft boiled egg) with jelly

他、日替わりのおすすめも黒板にて御用意致しております。

On a daily basis, please see the blackboard for other recommendations.

## 【サラダ】 Salad

霜降り鶏と法蓮草のサラダ 1,200 Chicken and spinach salad with a soft-boiled egg – prepared with marbled chicken breast	温泉玉子添え 1,200
半熟玉子サラダ 800 Soft-boiled egg salad	蒸し鶏サラダ 800 Steamed chicken salad

## 【鶏珍味】 Other chicken delicacies

ボンジリ酒粕焼 800 Grilled chicken tail pickled in the residual rice from sake brewing	レバー山椒煮 650 Steamed liver with Japanese pepper
ハツ味噌漬け焼 700 Grilled chicken heart pickled in miso	ササミ風干し 550 Dried white meat

## 【御食事 / デザート】 Rice/Dessert

温玉そばろ丼 1,000 A soft boiled egg and finely crumbled chicken on rice	玉子かけ御飯 500 Rice with raw egg
鶏丼 950 Grilled chicken on rice with sauce	鶏スープ 350 Chicken soup
玉子雑炊 700 Rice porridge prepared with egg	抹茶アイス 350 Green tea ice cream

当店の卵は濃厚でコレステロールの少ない  
食卵専用の卵を使用しております。

All the eggs used in this shop are intended to be eatable raw, have a rich taste and are naturally low in cholesterol.

# お飲物

Drink Menu

## 【ビール】 Beer

KIRIN	ハートランド	グラス	650
KIRIN	Heart Land	(a glass)	

## 【梅酒】 Plum wine

紅南高	(ロック/ソーダ割)	750
Beninankou	(on the rocks or with soda)	

鳳凰美田熟成梅酒	(ロック)	650
Hououmiden ripe plum wine	(on the rocks)	

雑賀黒糖梅酒	(ロック)	750
Saika brown sugar plum wine	(on the rocks)	

パルフェ〈カシス梅酒〉	(ロック)	750
Perufe, Cassis plum wine	(on the rocks)	

## 【限定果実酒】 Limited fruit wine

鳳凰美田ゆず酒	(ロック)	700
Hououmiden yuzu orange wine	(on the rocks)	

## 【ソフトドリンク】 Soft drinks

KIRIN FREE	《ノンアルコールビール》	400
KIRIN	《Non-alcohol beer》	

ペリエ		400
Perier		

ウーロン茶		350
Oolong tea		

# 本格焼酎

Shochu

## 芋 Potato

### ボトル Bottle

富乃宝山	Tomino houzan	
吉兆宝山	Kicchou houzan	各 4,800

### ショット Glass

なかむら	Nakamura	1,000
赤兔馬	Sekitoba	900
纯黒かめ壺仕込み	Junkuro kametsubo jikomi	900
国分芋麴芋	Kokubu imokouji imo	850
富乃宝山	Tomino houzan	750
吉兆宝山	Kicchou houzan	750
きろく	Kiroku	700

## 麦 Wheat

### ボトル Bottle

一粒の麦	Hitotsubu no mugi	4,500
------	-------------------	-------

### ショット Glass

三段仕込み	Sandan jikomi	900
旭万年星	Asahi mannen boshi	750
一粒の麦	(ウーロン割・緑茶割)	750

Hitotsubu no mugi with oolong tea or green tea

# 季節限定酒

Limited Seasonal Japanese Sake

八咫鳥 Yatagarasu	大吟醸瓶囲い Daiginjyo	奈良県 Nara	1,600
浦霞 Uragasumi	EXTRA Extra	宮城県 Miyagi	1,500
菊姫 Kikuhime	荒走り Arabashiri	石川県 Ishikawa	1,200
雑賀 Saika	大吟醸生原酒 Daiginjyo	和歌山県 Wakayama	1,000
磯自慢 Iso-jiman	純米吟醸 Junmai ginjo	静岡県 Shizuoka	1,000
蒼空 Sookuu	純米大吟醸愛山 Junmai daiginjyo	京都府 Kyoto	1,000
十四代 Juuyondai	純米吟醸 Junmai ginjyo	山形県 Yamagata	900~
田酒 Denshu	特別純米 Special junmai	青森県 Aomori	900
天遊林 Tenyurin	阿波山田 55% Awa Yamada 55%	宮城県 Miyagi	900
菱屋 Hishiya	山廃純米 Yamahai junmai	岩手県 Iwate	800
由利正宗 Yurimasamune	純米吟醸 Junmai ginjo	秋田県 Akita	800
陸奥八仙 Mutsu hassen	特別純米無濾過 Special junmai unfiltered	青森県 Aomori	700
羽根屋 Haneya	純米吟醸生原酒 Junmai ginjo	富山県 Toyama	700
誠鏡 Seikyou	荒走り Arabashiri	広島県 Hiroshima	700
梵 Bon	熟成純米 Aged junmai	福井県 Fukui	700

他、スポットの地酒もご用意致しておりますので、  
お気軽にお尋ねください。

We also receive limited edition sakes from time to time so please consult with us and we will provide recommendations.

# 青森シャモロック特撰地鶏

父鶏が横斑シャモ

母鶏が横斑プリマスロック

この鶏を掛け合わせ誕生した鶏が

『青森シャモロック』です。

年間 3,000〜5,000 羽ほど継続的に雛が

宮内庁、御料牧場へ出荷されており

晩餐会などで使われています。

肉質はキメが細かく締まっており

濃厚な味わいです。

当店では旨味を引き出す為

各部位ごとに天然塩を使い分け

和歌山県紀州備長炭で焼き上げます。

鶏の肉質、炭の香りをご賞味ください。

Aomori shamorokku gamecock

Premium quality "Jidori" from Aomori Prefecture:

Shamorokku gamecock chicken is a cross-breed  
of Shamo and Plymouth Rock chickens.

Each year 3,000 to 5,000 are produced for  
the Imperial Farm and the Imperial Household Agency  
to be served at dinner banquettes.

The meat has a very fine texture and rich taste.  
At Yoshichou, in order to bring out the pristine flavors  
of all parts of the chicken,  
we use different natural sea salt for each part of the bird  
and grill the meat over the highest quality charcoal  
from Wakayama Prefecture.

Please enjoy the fine texture of the chicken  
with a hint of smoke from charcoal!

表示価格は全て消費税込みとなっております。

なお、先付代として別途 600 円頂戴致します。

The price includes consumption tax.

We will add a charge of 600 yen per person  
to cover appetizers served with your drinks.