



お鍋

烏骨鶏つくねと楽美鶏の白湯鍋 (1人前) **1,680円**
(税込1,764円)
貴重な烏骨鶏のつくねとスープそして森林エキスで育てた楽美鶏の水炊き鍋です。

五穀米雑炊セット **480円**
(税込504円)
黒ゴマ・小豆・黒豆・大麦・うるちあわの入った五穀米と烏骨鶏の卵で雑炊にしてお召し上がりください。

烏骨鶏つくねと楽美鶏の火鍋 (1人前) **1,680円**
(税込1,764円)
烏骨鶏のスープに唐辛子や香辛料を加えて作るスープは血行促進効果や食欲増進効果があります。

担タン麺セット **380円**
(税込399円)
肉と野菜の旨みたっぷりのスープで茹でた玉子めんをたっぷりのゴマだれでお召し上がりください。

自慢の逸品

烏骨鶏の出汁巻き玉子 **680円**
(税込714円)
希少性が高く栄養たっぷりの烏骨鶏の卵で作った贅沢な出汁巻きです。

烏骨鶏団子と彩野菜の黒酢あんかけ **780円**
(税込819円)
烏骨鶏のつくね団子に、コクのある黒酢を使った甘酸っぱいあんかけをかけました。

※お鍋のご注文は2人前より承ります。



烏骨鶏つくねと楽美鶏の白湯鍋 (1人前) 1,680円 (税込1,764円)

烏骨鶏つくねと楽美鶏の火鍋 (1人前) 1,680円 (税込1,764円)

五穀米雑炊セット 480円 (税込504円)



烏骨鶏の月見つくね串 580円 (税込609円)



烏骨鶏団子と彩野菜の黒酢あんかけ 780円 (税込819円)



烏骨鶏の出汁巻き玉子 680円 (税込714円)



烏骨鶏つくねの親子丼 780円 (税込819円)



烏骨鶏の玉子かけご飯 480円 (税込504円)



烏骨鶏の玉子プリン 480円 (税込504円)

串

烏骨鶏の月見つくね串 (2本) **580円**
(税込609円)
烏骨鶏つくねの串焼きです。烏骨鶏の玉子を贅沢に絡めてお召し上がりください。

飯もの

烏骨鶏つくねの親子丼 **780円**
(税込819円)
烏骨鶏のつくねと卵で仕上げた贅沢な親子丼です。

烏骨鶏のたまごかけご飯 **480円**
(税込504円)
烏骨鶏卵はもちろん生でお召し上がれます。卵かけご飯は絶品です！
メの栄養補給にどうぞ。

デザート

烏骨鶏の玉子プリン **480円**
(税込504円)
最高級の卵、烏骨鶏卵で作ったトロ〜リ濃厚で甘さを控えたプリンです。

烏骨鶏玉子のアイスクリーム **380円**
(税込399円)
なめらかな口当たりで、烏骨鶏ならではの上品な卵の風味が楽しめます。



【天から授かった宝物——烏骨鶏卵】

1羽あたり平均1週間に1個、
年間に50〜60個程度しか産まないという、大変貴重な卵。
一般のたまごと比較すると「水っぽさ」がほとんどなく、
濃厚で抜群の栄養バランスを保っています。
タンパク質は約5倍、さらにビタミン、ミネラルも大変豊富で、
リノール酸、リノレン酸、不飽和脂肪酸、
DHAなども含まれています。
また、とり鉄が仕入れる農園の卵は、
2008年北海道洞爺湖サミットでも晩餐会に使用された
安心・安全な卵です。



病気の治療も、
普段の食事も、
共に人間の生命を養い
健康を維持するためのもので、
その源は同じであるとする考え方。
中国で古くから言われる。

“ 医食同源 ”
ishokudohgen

〜大辞林より〜

