

【蒸し鶏】

筑波山麓、大自然の中でのびのびと育てられた総州古白鶏。

丁寧じっくり時間をかけ、調理しました。

口あたり柔らかく、しっとり、ジューシーな一品です。

山椒香る よだれ鶏

九〇〇円
(税込九九〇円)

一六種類の香辛料、香味野菜から作られた特製タレ。

たっぷりの薬味とパクチー、山椒、ラー油を絡めて

お召し上がりください。

胡麻だれ 棒棒鶏

九〇〇円
(税込九九〇円)

香り豊かな胡麻をベースに作られたソース。

まろやかでコク深い濃厚な味わいです。

三種のネギソース しつとり鶏

九〇〇円
(税込九九〇円)

長ネギ、たまねぎ、小ネギと青森県産にんにく、

自家製ネギ油で作られたネギソース。

お好みでレモンを絞ってさっぱりとお召し上がりください。