風来坊

元祖 手羽先唐揚

GRAND MENU

元祖手羽先唐揚

風来坊

てばさきからあげ

元祖 手羽先唐揚

四大名物

＊写真は４人前です

手羽先唐揚

1人前5本480円【税抜価格】

手羽先唐揚は最初のご注文時に
お飲み物と一緒にオーダーください

1人前	2人前	3人前	4人前	5人前	6人前	7人前	8人前	9人前	10人前
5本	10本	15本	20本	25本	30本	35本	40本	45本	50本
480円＋税	960円＋税	1440円＋税	1920円＋税	2400円＋税	2880円＋税	3360円＋税	3840円＋税	4320円＋税	4800円＋税

20人前	30人前	
100本	150本	
9600円＋税	14400円＋税	

生誕秘話

風来坊はかつて会長の大坪が北九州市門司で妻・淑子と二人で営んでいた十席ほどの小さな店がはじまりだった。

ここでメニューにない鶏の唐揚げを出したところ大いに喜ばれ、研究を重ねていった。

それは、「ターザン焼き」として実を結んだ。

若鶏の半身をそのまま揚げるダイナミックな料理で、それに秘伝のタレと各種調味料で味をととのえる。

鶏料理の本場といわれる九州で磨いたこのタレを身につけ、名古屋にやってきた大坪は、熱田区比々野に記念すべき第一号店を開いた。

ある日、いつものように仕入れ先へ出掛けた大坪は、積まれている「手羽先」をみた。

いつも見る「手羽先」が、なぜかこの日は、違ったものに見えた・・・

この頃、店では前述の「ターザン焼き」を主力メニューに鶏料理全般を出しており、手羽先といえば、スープの材料程度にしか使われていなかった時代のことである。

「この手羽先に、あのタレをつけたらどうか」予想通り売れた。というより、予想を上回って売れたというべきか。

半身丸揚げというターザン焼きのボリュームには手がでなかった客も、この手羽先の軽くて美味しく、しかも安いという二拍子揃った魅力に一発でまいった。

またたくまに、売れ行きナンバーワンのメニューとなったのであった。

風来坊第一号店

当店では席料としてお一人様￥100（税別）をいただいております

風来坊創業の逸品！
贅沢にいろんな部位を一度にどうぞ！

四大名物

数量限定

ターザン焼

雛鳥半身950円【税抜価格】

実は、実は・・・
風来坊の創業時の売りの逸品は手羽先ではなく・・・
このひな鶏半身丸ごと揚げて秘伝のタレで味付けした
ターザン焼だったのです！
風来坊の真の伝統の味を是非ご賞味ください

四大名物

手羽元唐揚

1人前5本 520円【税抜価格】

手羽先感覚でお召し上がり頂け、手羽先
よりも鶏肉のジューシーさが味わえる逸品！
手羽先と一緒にご注文いただき食べ比べに！

四大名物

数量限定

もも焼

骨付きモモ1本520円
【税抜価格】

鶏肉の柔らかでジューシーな味わいが
一番感じられる逸品！
お子様や女性のお客さまにオススメです！

元祖 手羽先唐揚

新名物

純系・名古屋コーチン

純系・名古屋コーチン

愛知伝統の味！日本三大地鶏のひとつ！

名古屋コーチン

名古屋コーチン煮込み

780円【税抜価格】

半熟味玉トッピング

＋100円【税抜価格】

本物の美味しさを

日本三代地鶏の一つに数えられる【純系・名古屋コーチン】の鶏ガラのみを使用し、じっくりと煮出し、丁寧に取ったコーチンスープに煮干、昆布を中心とした魚介出汁を加えて、老舗醸造所のたまり醤油で風味を足した絶品の鶏煮込み。

もちろん鶏肉も名古屋コーチンのせせり（首肉）を使用し、脂の乗った噛みごたえのある旨味をお楽しみいただけます。

抹茶塩で食べる

濃厚自家製豆富

お豆富の召し上がり方

一、そのまま食べる。
二、抹茶塩で食べる。
三、お好みの薬味と塩で食べる。

自家製豆富

そのままでも美味しいですが、お塩で食べるとより大豆の甘さや旨みが引き出されて、濃厚な美味しさを感じられます。

380円+税

酒盗豆富

たっぷりと酒盗をかけてお酒のアテにチビチビと。

580円+税

胡麻だく豆富

胡麻の香ばしい美味しさを生姜と特製出汁でどうぞ。

420円+税

よだれ鶏 560円+税

特製ダレとオリジナルシビカラスパイスがクセになる逸品。
美味しくってよだれが止まりません！

八丁味噌の鶏焼餃子 390円+税

鶏肉で仕上げた餡に八丁味噌を練りこんで仕上げた
風来坊オリジナルの焼餃子。
何もつけずにそのままお召し上がりください。

ねぎレバ 580円+税

低温でゆっくりと加熱して
ねっとりとした極上食感に
仕上げたレバ刺し仕立ての
逸品！

秘伝のたれのジャンボ鶏皮串 一本180円+税

通常の１.５倍程度のジャンボな鶏皮串に、
秘伝のタレとスパイスで仕上げた特製鶏皮串。
手羽先とは一味違う美味しさです。

柚子胡椒とり天 490円+税

柚子胡椒で漬け込んでサックリと柔らかく仕上げた
ちょっと大人のピリッとおつまみとり天です。

お酒のおつまみにもぴったりのちょいつまみサラダ

台湾まぜもやしサラダ

混ぜて楽しむスタミナ満点おつまみサラダ！

新名古屋めしでおなじみの台湾まぜそばを味わいそのままでサラダ仕立てに仕上げました。お野菜たっぷりなのに食べ応え大満足！

にんにくと唐辛子！新感覚サラダ！

580円+税

トロッと濃厚 漬け玉ポテサラ

とろける食感の卵黄が旨い！

450円+税

とろける漬け玉と辛子の効いたピリッとポテサラが相性抜群！

やみつきおつまみ 浅漬けキャベツ

コールスロー仕立て！

390円+税

シャキシャキ食感のおつまみな一品！

やみつき味噌の野菜ディップ

柚子胡椒味噌がクセになる！

400円+税

ピリッと旨い！手羽先の箸休めにもぴったりの逸品！

鉄板つくねの親子焼き

540円+税

ふっくら焼き上げた山芋入り自家製ジャンボとりつくねに
甘辛の照り焼きソースたっぷりとかけ、溶き卵でふわふわに
仕上げたおすすめの一品。

鉄板長芋お好みステーキ

480円+税

鉄板長芋明太子ステーキ

580円+税

鶏串カツ

数種類の味噌と調味料、すりおろした香味野菜を混ぜ合わせた鶏串カツ専用のオリジナルソースでお召し上がりいただく風来坊の串カツ。

鶏串カツ【秘伝味噌】

1人前2本
380円+税

ハムテキエッグ

580円+税

チーズと八丁味噌のマカロニグラタン

580円+税

揚げたて厚揚げ

380円+税

すぐ出る Quick Menu おつまみ

- おつまみ茶豆 330円 税別
- うずらスモーク 380円 税別
- 鶏皮シビカラ炒め 390円 税別
- 塩トマト 420円 税別
- 揚げカレーうどんスナック 300円 税別

- やみつきキャベツ 390円 税別
- ガリきゅう 380円 税別
- 炙り鶏皮ポン酢 450円 税別
- ホタルイカ沖漬け 450円 税別
- チャンジャ 450円 税別

スタッフおすすめ

長崎ちゃんぽん 680円+税

昭和40年開業の
風来坊伝馬町店の
当時の様子

風来坊創業時に存在した幻の逸品！
長崎出身の風来坊創業者・大坪会長が
出身地の美味しい料理を広めようと
名古屋の地で提供。
何十年かの時を経て復活！

漬け玉カルボナーラめし

あったかご飯の上にとろける卵黄醤油漬けと
チーズ、ベーコンをトッピングして、
あのパスタ風にリッチな締めご飯に仕上げました。

380円+税

うな丼味の焼きおにぎりを出汁でサラサラ！

鰻ひつまぶし風焼おにぎり茶漬け

450円+税

台湾めし

台湾ミンチがたっぷりのった
風来坊大人気のスタミナ小どんぶり！

550円+税

〆ご飯の定番。さっぱり人気のロングセラー！

梅茶漬け

300円+税

小牧×岡崎
愛知特産品

名古屋コーチン卵のとろけるプリン

八丁味噌キャラメルソース

390円+税

名古屋コーチンの卵を配合した特製プリン生地を
固まるギリギリでとろりと焼き上げ、ほろ苦さの中に甘みと
八丁味噌の塩味がプリンを引き立てる特製キャラメルソースをトッピングしました。

お土産お持ち帰りも元祖の味！風来坊の手羽先唐揚をどうぞ

商品をご用意するのに少しお時間を
いただきますので、
お帰りの３０分前にはご注文ください。
お時間のご指定もご対応させて
いただきます。

元祖 手羽先唐揚