



元祖 手羽先唐揚

GRAND MENU

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

風来坊が守る伝統の味
元祖手羽先唐揚げ



1人前 5本 **480**円【税別価格】

※写真は5人前です

手羽先唐揚げ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 5本 480円＋税	2人前 10本 960円＋税	3人前 15本 1440円＋税	4人前 20本 1920円＋税	5人前 25本 2400円＋税	6人前 30本 2880円＋税
7人前 35本 3360円＋税	8人前 40本 3840円＋税	9人前 45本 4320円＋税	10人前 50本 4800円＋税	20人前 100本 9600円＋税	30人前 150本 14400円＋税



四大名物

ターザン焼 【数量限定】

ひな鶏半身 950円【税別価格】

全てはこの商品より始まった！
風来坊創業よりの伝統の逸品！
贅沢に鶏のいろいろな部位を一度にどうぞ。



四大名物

元祖手羽先唐揚げ

1人前5本 480円【税別価格】



四大名物

*写真は3人前です

手羽元唐揚げ

1人前5本 520円【税別価格】

手羽先感覚でお召し上がり頂け、鶏肉の
ジューシーさがより感じられる逸品。

手羽先と一緒にご注文頂き、食べ比べをどうぞ。



四大名物

もも焼

【数量限定】

骨付きモモ1本 520円【税別価格】

鶏肉のやわらかでジューシーな味わいが
一番感じられる逸品。

食べやすいので女性やお子様におすすめです。

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の
フォアグラのような食感に
仕上げた逸品！

おすすめ

鶏料理

5選

柚子胡椒 とり天

490 円 + 税

柚子胡椒で漬け込んで
サククリと柔らかく仕上げた
ちよっと大人の
ピリツとおつまみとり天です。



八丁味噌の 鶏焼餃子

390 円 + 税

鶏肉を使用した餡に
八丁味噌を混ぜ込んで味付けした
風来坊オリジナルの焼餃子。
タレはつけずにそのまま
お召し上がり頂けます。



秘伝のタレの ジャンボ鶏皮串

一本 180 円 + 税

*写真は2本です

鶏ナンコツ シビカラ焼き

690 円 + 税



どて盛り

愛知特産の八丁味噌で

じっくりと煮込んだ

伝統の郷土料理。

牛すじ、こんにゃく、

玉子、厚揚げを

盛り合わせにして

熱々の陶板で

ご提供いたします。

風来坊自慢の逸品！

ぜひお召し上がりください。

スタッフ一押し

どて盛り

790円+税



どて煮の味噌だれとトロトロクリームソースで仕上げた

八丁味噌とチーズの
マカロニグラタン 590円+税

カクキュー



岡崎カクキュー
八丁味噌使用



熱々
トロトロ！

抹茶塩で食べる

濃厚自家製豆腐

お豆腐の召し上がり方

- 一、そのまま食べる。
- 二、抹茶塩で食べる。
- 三、好みの薬味と塩で食べる。



自家製豆腐

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



薬味豆腐

ねぎ、茗荷、生姜と一緒に
さっぱりとポン酢でどうぞ。

450円+税



酒盗豆腐

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

豆腐とわかめの

チヨレギサラダ

650円+税

ミネラルたっぷりのワカメと
シャキシャキの刻み野菜、
タンパク質たっぷりの豆腐を
使ったヘルシーサラダ。
ピリ辛ドレッシングが相性抜群です。

サラダ



定番サラダも一味違う！スモークうずらがクセになる！

ピリッと大人の 薫玉ポテサラ 480円+税

炙りチキンがゴロゴロ入った
特製タルタルソースを
たっぷりかけてボリューム満点



台湾まぜ もやしサラダ

580円+税

台湾まぜそばをサラダ感覚で
お召し上がりいただける、
ヘルシーサラダ。



新・名古屋名物



炙り鶏タルタルと ロメインレタスの シーザーサラダ

690円+税



ロメインレタスとは・・・

エーゲ海沿岸の原産で、リーフレタスの一種です。
「ロメイン」とは、「ローマの」という意味でローマ
時代から食べられていたとの説もありますが、
ヨーロッパからアメリカに広まり、アメリカでは
サラダの定番野菜です。シーザーサラダには
ぴったりのシャキシャキの美味しさです。

鉄板 月見つくね



520円+税

鉄板 チーズつくね



580円+税

鉄板 ネギ味噌 月見つくね



600円+税

ねぎだくお好み山芋ステーキ



480円+税

明太山芋ステーキ



580円+税

あつあつ
鉄板
メニュー

鉄板

チーズ
ダツ
カルビ



650円+税

鉄板ニラ玉
3兄弟

ピリッと旨辛

次男 明太ニラ玉

530円+税



スタミナタイプの

長男 台湾ニラ玉

480円+税



とろっとマイルド

三男 チーズニラ玉

520円+税



鶏串カツ



一人前2本 380円+税

【秘伝味噌】
鶏串カツ

一人前2本 380円+税

【辛味噌】
鶏串カツ



手羽餃子

手羽先を開き、餃子の具をぎゅーりと詰め込んでカラッと揚げた風来坊昔ながらの逸品。

1人前2本 420円+税

珍味とチーズのキツネ串



*写真は各3本ずつです

お酒のアテを京揚げの中にチーズ、青紫蘇と一緒に詰め込んで串焼きにした風来坊オリジナルの創作串！

うに明太チーズキツネ 本180円+税

【ねりウニ+明太子+大葉+チーズ】

かに味噌チーズキツネ 本180円+税

【かにみそ+大葉+チーズ】

酒盗チーズキツネ 本180円+税

【マグロ酒盗+大葉+チーズ】

チーズキツネ3種盛り 本540円+税

【3種のチーズキツネ串・各1本】

みんな大好き！揚げ物メニュー



380円+税

揚げたて厚揚げ



480円+税

小えび唐揚げ



450円+税

ごぼう唐揚げ



おつまみ茶豆

330円+税



スオ
メス

うずら卵の
スタミナ漬け

380円+税



炙り鶏皮ポン酢

450円+税



ホタルイカ沖漬け

450円+税

お酒に合わせて、
お料理に合わせて
もう一品！



おつまみ炙りイカ

590円+税

スオ
メス

ネギ塩牛タン

560円+税



コリコリメンマ
辣油和え

380円+税



胡瓜一本漬け

450円+税

ちよこっと
つまみ
すぐ出る
逸品



梅水晶胡瓜

450円+税

サメ軟骨使用

チャンジャ

450円+税



薬味ワカメポン酢

430円+税



スオ
メス

オニオンスライス

380円+税



本産枯れ節と
牡蠣醤油の
こだわり味付け



名古屋めし

スオメス



鶏ひつまぶし 890円+税

鶏ひつまぶし

鶏ひつまぶしの
美味しい食べ方

1. まずはお櫃に入ったひつまぶしを
4分割します。



2. 1膳目は茶碗に4分の1をよそい、
そのまま召し上がってください。

3. 2膳目は4分の1をよそい、
わさびやがりなどの薬味を
のせて違う味を楽しんでください。



4. 3膳目は4分の1をよそい、
お出汁をかけてお茶漬け風に
召し上がってください。



5. 4膳目は残りを全部をよそい、
好きな召し上がり方でどうぞ。



名古屋めし



台湾飯

550円+税



名古屋めし



鰻ひつまぶし風
焼きおにぎり茶漬け

450円+税

梅しそひじき
茶漬け

380円+税



鶏天むす 430円+税 1人前3個



名古屋めし



鶏出汁親子雑炊

480円+税

スオメス

鶏つくね入り！
あっさり鶏塩そば

600円+税

スオ
メス

メには
つる
と麺
物で



鶏の旨味を凝縮させたスープに、
シャキシャキの葱と香り高い葱油、
ふんわり鶏つくねが入って、
メの一杯には最高の美味しさ！

おつまみにも最高なシビカラな逸品
台湾焼きラーメン



名古屋めし

690円+税

ツルツルの食感であっさりさっぱり！
ざるきしめん



名古屋めし

470円+税

瀬戸市に伝わる醤油焼きそばの銘品
瀬戸焼きそば



590円+税

小岡
牧崎

愛知特産品



390円+税

スオ
メス

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



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。

おろさっおろ
デザート



名古屋めし

小倉トースト風
アイスクリーム

480円+税



280円+税



ちょこっと
ひとくち
アイスクンデー