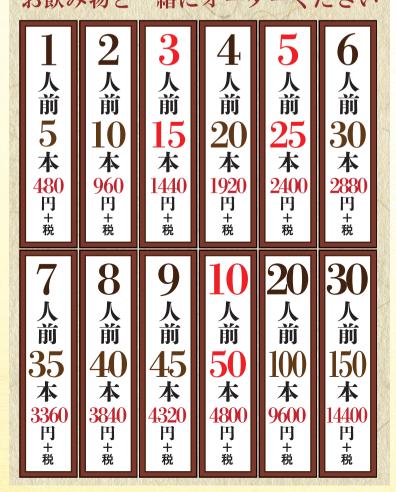


GRAND MENU



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











手羽元唐揚

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。



鶏肉のやわらかでジューシーな味わいが

食べやすいので女性やお子様におすすめです。

一番感じられる逸品。





どて 790 円+税

風来坊自慢の逸品

ぜひお召し上がりください

愛知特産の八丁味噌で につくりと煮込んだ にかくりと煮込んだ はからわせにして が、こんにゃく、 を が、こんにゃく、

特製ダレで漬け込んでじっくり焼き上げた 串焼き4種の盛り合わせ 880円+税

> *単品売りはしておりません *タレ焼きのみでのご提供です

抹茶塩で食べる

濃厚自家製豆富

お豆富の召し上がり方

自家製豆富

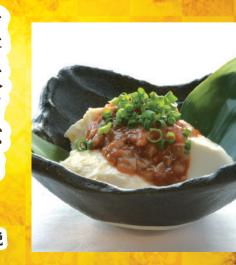
お好みの薬味と塩で食べる。

抹茶塩で食べる。

そのまま食べる。

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 お酒のアテにチビチビと たっぷりと酒盗をかけて 580円+税



650円+税

タンパク質たっぷりのお豆腐を

ピリ辛ドレッシングが相性抜群で

使ったヘルシーサラダ。



ピリッと大人の 薫玉ポテサラ 480円+税

シーザーサラダロメインレタスの温玉とカリカリポテト

580円+税



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

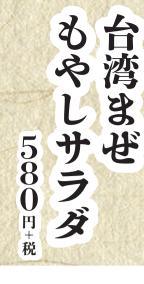


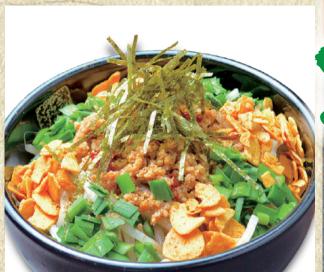
お召し上がりいただける、 台湾まぜそばをサラダ感覚で

|新・名古屋名物

ヘルシーサラダ。























380円+税



肉厚アジブ

コーミこいくちソース

カラッと揚げた肉厚アジフライを名古屋の ソウルフード【コーミこいくちソース】でどうぞ。 4.90円+税

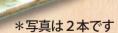
いなか



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

420円+税





ヤーの味噌串カツ

名古屋名物エビフライにたっぷりの八丁味噌だれ をつけて食べやすい串揚げに!

320円+税







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、 わさびやガリなどの薬味を 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、 お好きな召し上がり方でどうぞ。

鶏天むす 430円+税 1人前3個









ちょこっと

ひとくち

アイスキャンデー

<mark>名古屋コーチン</mark>の卵を配合した特製プリン<mark>生地を</mark>

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。

<mark>固まるギリギリでとろりと焼き上げ、ほろ</mark>苦さの中に