

元祖手羽先唐揚

夙樂坊

元祖手羽先唐揚



第6回手羽先サミット
金賞受賞

昭和38年より引き継がれる
伝統の変わらぬ美味しさ
年間1200万本
売れる名古屋を
代表する味



元祖手羽先唐揚

風来坊が守る伝統の味



1人前5本 480円 税込価格 528円

*写真は5人前です

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5本 480円

税込価格 528円

2人前10本 960円

税込価格 1,056円

3人前15本 1440円

税込価格 1,584円

4人前20本 1920円

税込価格 2,112円

5人前25本 2400円

税込価格 2,640円

6人前30本 2880円

税込価格 3,168円

7人前35本 3360円

税込価格 3,969円

8人前40本 3840円

税込価格 4,224円

9人前45本 4320円

税込価格 4,752円

10人前50本 4800円

税込価格 5,280円

20人前100本 9600円

税込価格 10,560円

30人前150本 14400円

税込価格 15,840円



四大名物

ターザン焼

数量限定

ひな鶏半身 950円 税込価格 1,045円

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

1人前5本 480円 税込価格 528円



四大名物

*写真は3人前です

手羽元唐揚

1人前5本 520円 税込価格 572円

手羽先感覚でお召し上がり頂き、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 税込価格 572円

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。



おすすめ 料理五選



やわらか のり塩鶏天

490円
税込価格 539円

特製ダレに一晩漬け込んで柔らかく仕上げ、
あっさり天汁でいただく逸品



ねぎレバ

580円
税込価格 638円

低温調理でねっとりと仕上げた
鶏肝はフォアアグラのような食感

鶏皮串

一本 180円
税込価格 198円

カリッと焼いた鶏皮串に風来坊
秘伝のタレとスパイスをかけて
仕上げたオリジナルな一本！



旨塩ダレの 炙り鶏モモ

690円
税込価格 759円



新鮮な鶏レバーを真空低温調理することで青海苔の磯の香り
が詰め綿まるたびに感じられる逸品に仕上がりました。
根おろしと天汁であっさりお召し上がりいただけます。



八丁味噌の 鶏焼き餃子

一人前六個 390円
税込価格 429円

鶏肉を使用したヘルシーな餡に愛知県岡崎発祥の
八丁味噌を練り込んで仕上げたオリジナルな逸品
タレはつけずにそのままお召し上がりください
風来坊オリジナルの美味しい餡子ができないかと試行錯誤を繰り
返し、名古屋飯でも有名な八丁味噌を使って仕上げた自慢の焼き
餃子です。濃いめの味でお酒のおつまみにぴったりです。



国産鶏を二三ニクの旨みとレモンの爽やかさ
が効いた特製塩ダレに漬け込んで、じっくり
と焼き上げたローストチキン
熱々の鉄板で提供いたしますので、冷めずに美味しくお召
めと一緒にお召し上がりください。

名古屋名物！八丁味噌煮込み

じっくりと煮込んだ
愛知特産の八丁味噌で

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。

カクキュー

岡崎カクキュー
八丁味噌使用

八丁味噌とは
愛知県岡崎市八帖町（旧・八丁村）で生産される
長期熟成の豆味噌。米麹や麦麹を使わず豆と塩のみを
材料とし、木桶に詰め込んで発酵が出来ないよう
石積みして1年半から2年以上天然醸造され、独特的
な渋みと旨味が特徴の味噌。他の豆味噌（赤味噌）と
比べて塩分が少ない。

蔵元は大庭治右衛門家を由来とするまるや八丁味噌
と早川久右衛門家を由来とするカクキューの2社のみ。
と早川久右衛門家を由来とするカクキューの2社のみ。

石積みされた木桶

790円 税込価格 869円

どて盛り

スタッフ一番人気

自家製濃厚豆富

豆乳出汁で食べる

出汁・黒胡麻・明太子



豆乳出汁豆富

380円 税込価格 418円

お出汁の効いた豆乳と一緒に味わう
豆富の甘味が一番感じられる逸品

国産大豆を使用した甘味たっぷりのコクのある
豆乳から毎日仕込んでお届けする美味しさ。
豆富の美味しさが素直に感じられるスタッフ
一番人気の一皿です。

黒胡麻豆乳豆富

400円 税込価格 440円

黒胡麻の香ばしさとまろやかなコク
を山葵がピリッと引き締めます

自慢の豆乳だしに滑らかでコクのある香ばしさ
が特徴のねり黒胡麻を混ぜ込んで、豆富の甘み
と出汁の香ばしさを一度に味わえる逸品だ。
口中で胡麻豆腐のような味わいを感じます。

明太子豆乳豆富

450円 税込価格 495円

明太子をたっぷり混ぜ込んだ出汁と
大葉の爽やかな香りが楽しめます

ほぐした明太子を出汁豆乳にたっぷりと混ぜ
込み、自慢の濃厚豆富にたっぷりとかけて仕上げ
ました。大葉の大葉の爽やかな風味と相性抜群です。

手羽先と含わせてお野菜もどうぞ

蒸し鶏と大根の 棒棒鶏サラダ

540円

税込価格 594円

柔らかく蒸しあげた鶏肉とシャキ
シヤキの大根をまろやか胡麻ソース
でお召し上がりください

低温調理で仕上げた蒸し鶏はヘルシーな
鶏肉を使っているのにバサつかない
ソフトな食感です。
歯応えよく仕上げた大根との食感の違い
をお楽しみいただけます。

豆富と韓国海苔の チヨレギサラダ

650円

税込価格 715円

「ごま油の香ばしい香りとサッパリの
お豆腐、シャキシヤキのお野菜が
クセになる逸品です」

辛子とスモークの香りが効いた
おつまみにもぴったりな
大人味のボテサラ

甘辛鶏そぼるを混ぜ込んで、うずら卵の
スモークと辛子でアクセントをつけた
お酒に合わせて仕込んだ「つまサラ」な
逸品です。

ピリッと大人の 燻玉ホテサラ

480円

税込価格 528円

トマトと
叩き胡瓜のサラダ

630円

税込価格 693円

生オニオン
ドレッシング

トマトマリネがすつきり爽やか
な美味しさ！

手羽先唐揚に含わせてサッパリと仕上げ
ました。交互にお召し上がりいただくと、手羽先
の風味とサラダの美味しさの両方が
引き立ちます。

台湾 まぜもやし サラダ

580円

税込価格 638円

新名古屋名物！（当社内）
台湾まぜそばをお腹にたまらな
いようにサラダ仕立てにて！

薩摩の代わりにもやしナムルを使用し、
サラダ感覚のおつまみになる逸品に。
もちろん台湾ミンチのガツンとした旨味、
ニラ、ニンニクの風味はそのままに。

焼内屋さんでもお馴染みの定番サラダですが、
韓国の方に聞いても、その意味を知りません。
説く約束と「コッチャヨリ」の慶尚道方言で、
現地の発音では「チヨレギ」と呼ばれます。
「コッチャヨリ」とは浅漬けにしたキムチのこと
で、発酵させず漬けてすぐに食べるのが特徴
なので、野菜に味付けをして和えるだけという
意味合いで使われたのかもしれませんね。



焼鳥

一人前2本

串盛り合わせ

鶏モモ・はつ・軟骨・セセリ・砂肝・野菜各一本
6本 1050円 税込価格 1155円

肉串はタレ・塩どちらかよりお選びください。

味の個別指定はできません。



揚げもの



鶏串カツ 一人前2本 一人前2本ソースの味をお選びください
八丁味噌 380円 税込価格 418円
中濃ソース 380円 税込価格 418円
おろしポン酢 420円 税込価格 462円



出来たて厚揚げ 380円 税込価格 418円
小エビ唐揚げ 480円 税込価格 528円
やみつき鶏皮チップス 390円 税込価格 429円
ごぼう唐揚げ 450円 税込価格 495円



鶏の逸品

タルタル チキン南蛮



甘酢をまとわせた柔らか国産若鶏と一緒に、たっぷりのタルタルソースとシャキシャキのキャベツをどうぞ。

チキン南蛮の「南蛮」というのはもともと戦国時代の頃に日本にやってきたポルトガル人や、その文化を指していた言葉です。「南蛮」の名前は、彼らの食文化にもつけられるようになり、「南蛮漬け」にチキンを用いて「チキン南蛮」として売り出した鶏肉で有名な宮崎県の飲食店が発祥と言われています。

580円 税込価格 638円

黒酢を使った特製だれとたっぷりのネギが食欲をそそる、スタミナ感満点の一皿！

ネギだく黒酢油淋鶏

580円 税込価格 638円



**つくね入り
とり塩スープ**

450円 税込価格 495円

200円 税込価格 220円

鶏ガラをグックッと炊き出した
鶏白湯に和出汁を合わせた特製
スープです。
綿めの一杯にはつこりする
美味しさです。

手羽先と玉子の さつぱり煮(3本)



用見エリンギバター

480円 税込価格 538円

手羽先と玉子を甘辛くじっくりと煮込んでホロホロに仕上げた
逸品。お酢を加えてありますのでサッパリとした仕上がりに。
ガーリックバター風味のエリンギ炒めに半熟に焼き上げた玉子
をトッピング。

手羽先を開いて餃子の具を詰め込んだアレンジ餃子。
じっくりと焼き上げて提供しますので油っぽくありません。

焼き手羽餃子(2本)

490円 税込価格 539円



鉄板料理

鐵板つくね
ネギだくお好み風



特製テリヤキソースとろける卵黄、
香ばしいチーズが美味しい！

5800円 税込価格 6384円

530円 税込価格 583円

フワフワつくねと紅生姜、ネギの
シャキシャキ食感が旨い！

鐵板つくね
テリ玉チーズ



長芋ステーキ
ねぎだくお好み風

490円 税込価格 539円

450円 税込価格 495円
すりおろしたふわふわ食感の長芋と
出汁の香り、甘辛ソースが相性抜群！

鶏そぼろチーズ

490円 税込価格 539円

甘辛鶏そぼろと香ばしく焼いたチーズ
がほつとまるやかな美味しさ！



炙り鶏皮ポン酢

450円 税込価格 495円

細切りにして茹でた鶏皮を油を落とすよ
うに炙り焼きにし、鶏の旨みを凝縮しま
した。サッパリとポン酢、アツセントに
赤柚子胡椒でお召し上がりください。

うずら味玉
燻製&スタミナ漬け

400円 税込価格 440円

3330円 税込価格 3633円

おつまみ茶豆

胡瓜一本漬け
チャンジャ

450円 税込価格 495円

450円 税込価格 495円
おつまみネギ塩砂肝

450円 税込価格 495円



叩ききゅうり
梅水晶と

480円 税込価格 528円

コリコリ食感のサメ軟骨と梅肉を
合わせ、瑞々しい胡瓜と一緒に
ざっくりと和えてご提供します。
サッパリとした口さしとしてどうぞ。



すぐ出る
おつまみ

ひつまぶしは蒲焼にしたウナギの身を切り分けて、お櫃などに入れたご飯の上に乗せたものを、お櫃の中で混ぜることで料理名の由来です。その成立に関しては諸説ありますが、「あつた蓮葉軒」さんは、当時、餃子を一人前ずつ漬物の井に盛って提供していたが、出前が多かったことに加えて、出前持ちが出前を下げに行く際、空の井を割つて戻ってくることが頻繁にあったため、器を大きめで割れにくい木の器（お櫃）にし、かつ複数人分をその器に盛って取り分けるようにしたのが始まりであるとされています。

鶏ひつまぶし

890円
税込価格

979円

名古屋名物のひつまぶしを香ばしく焼いた鶏肉でアレンジ。3種類の食べ方でお楽しみください。



メのご飯



合わせてご一緒にどうぞ

つくね入り
とり天スープ
税込価格

220円



480円
税込価格

528円



550円
税込価格

605円

鶏天親子丢 台湾飯



430円
税込価格

473円

一人前3個

名古屋名物海老天むすを鶏天でアレンジ！一口サイズでパクパクお召し上がりいただけます。

とり天むす



580円
税込価格

638円



630円
税込価格

693円

青じそと柴漬けの あっさり炒飯

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。

麺



鶏ガラから炊き出した鶏白湯スープに香ばしさが引き立つ黒胡麻を合わせて濃厚に仕上げた一杯。中国山椒もしっかりと効いてシビ辛な美味しさです。

830円
税込価格 913円

黒胡麻鶏白湯坦々麺



ツルッとサッパリの締めには、食感も美味しい名古屋名物冷やしきしめん！漢字で書くと碁子麺です。

470円
税込価格 517円



愛知県瀬戸市のローカルフード。豚肉を醤油だれで煮いて、そのタレを使って炒める醤油焼きそば。あっさりとお召し上がりになれます。

590円
税込価格 649円

ざるきしめん 瀬戸焼きそば

小牧×岡崎

愛知特産品

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

390円
税込価格 429円



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。

お口さっぽり
デザート



小倉と抹茶アイスの
クリーム最中
350円
税込価格 385円



ちょこっと
ひとつ
ひとくち
アイスキャンデー

280円
税込価格 308円