

元祖手羽先唐揚

風来坊が守る伝統の味



1人前 5本

税込価格 583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

税込価格
583円

2人前 10本

税込価格
1,166円

3人前 15本

税込価格
1,749円

4人前 20本

税込価格
2,332円

5人前 25本

税込価格
2,915円

6人前 30本

税込価格
3,498円

7人前 35本

税込価格
4,081円

8人前 40本

税込価格
4,664円

9人前 45本

税込価格
5,274円

10人前 50本

税込価格
5,830円

20人前 100本

税込価格
11,660円

30人前 150本

税込価格
17,490円



四大名物

ターザン焼

|数量限定|

ひな鶏半身

税込価格 1,078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

税込価格 583円



四大名物

*写真は3人前です

手羽元唐揚

1人前5本

税込価格 605円

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

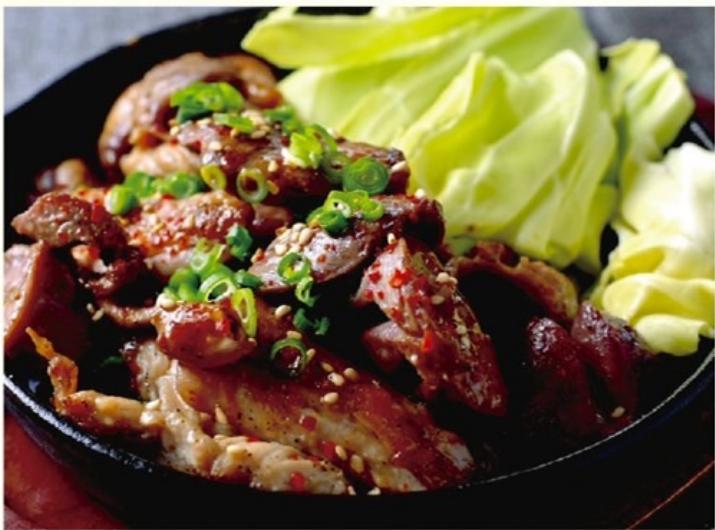
もも焼

|数量限定|

骨付きモモ1本

税込価格 605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。



鉄板鶏もつ焼き

塩・たれよりお選びください 1199円

老舗鶏肉専門店より仕入れた、鮮度抜群の
プリプリ鶏ホルモン（砂肝・セセリ・ハツ）
を特製だれを絡めて鉄板で焼き上げます

鶏

おすすめ 料理五選



炙り鶏モツ みぞれポン酢

825円

炙り鶏皮、炙り鶏ハラミ、砂肝を
サツパリとおろしポン酢で！
炙りの香ばしさが際立つ旨さ！



鶏皮串

一本 198円

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



*写真は2本です



新鮮な鶏レバーを低温調理で
ねつとりと仕上げた鶏肝は
フォアグラのような食感

ねぎレバ

671円



熱々鉄板! ジヤンボ 月見つくね

792円

鶏ミンチに鶏ナンコツミンチを合わせて
コリッとした食感をプラスした200g
のボリューム満点の逸品！

名古屋名物！八丁味噌煮込み

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。



カクキュー

岡崎カクキュー
八丁味噌使用



八丁味噌



石積みされた木桶

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、木桶に詰め込んで隙間が出来ないように石積みして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。

蔵元は大田弥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。

どて盛り

968円

スタッフ一一番人気

鉄板料理

鉄板鶏もつ焼き

老舗鶏肉専門店より仕入れた、
鮮度抜群の鶏ホルモンを
鉄板で焼き上げて熱々で
ご提供いたします！



鉄板鶏もつ焼き〔塩〕

1199円



鉄板鶏もつ焼き〔タレ〕
〔砂肝・ハツ・セセリ・秘伝醤油ダレ〕

1199円



熱々鉄板！
長芋ステーキ
〔シャキシャキトロトロ2種の食感〕

594円



熱々鉄板！
ジヤンボ
月見つくね
〔たっぷり200gハンバーグサイズ〕

792円

熱々鉄板！
ジヤンボ

月見つくね

価格は全て税込み表示です

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

495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

517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に。
口の中で胡麻豆腐のような味わいに感じます。

明太子豆乳豆富

572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。
千切り大葉の爽やかな風味と相性抜群です。

価格は全て税込み表示です

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

715円

低温調理で柔らかく仕上げた
鶏肉とシャキシャキの大根を
自家製ドレッシングで
お召し上がりください



豆腐と
韓国海苔の
チヨレギサラダ

715円

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



台湾まぜもやし
サラダ 682円

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



ピリッと大人の
燻玉ポテサラ

572円

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
大人味のポテサラ



すぐ出るおつまみ

茶豆

363円



エイヒレ炙り 699円



うずら味玉 440円



チャンジャ 495円



おつまみ砂肝 539円



胡瓜一本漬け 495円



だし巻き 495円



梅水晶胡瓜 528円

揚げもの



鶏串カツ 2本よりご注文いただけます
ソースの味をお選びください
八丁味噌 中濃ソース おろしポン酢
1本 240円
1本 218円
1本 240円



ヘルシーな国産鶏胸肉を使用することで青海苔の磯の香りが噛み締めるたびに感じる逸品に仕上りました。
大根おろしと天汁であつさりお召し上がりいただけます。

やわらか
のり塩鶏天
594円

焼き餃子



鶏肉を使用したヘルシーな餃子を愛知県・岡崎発祥の八丁味噌を練り込んで仕上げた当店オリジナルの逸品。
タレはつけずにそのままどうぞ。



手羽先を開いて餃子の具を詰め込んだアレンジ餃子。
風来坊の秘伝のスパイスとお酢を混ぜ合わせた当店だけの特製だれでさっぱり、
スパイシーにお召し上がりください。
写真は3本です

八丁味噌の
鶏焼き餃子
一人前六個 462円
焼き手羽餃子
(2本) 495円
(追加1本) 248円
429円



ごぼう唐揚げ
やみつき鶏皮チップス
462円
528円

小エビ唐揚げ

揚げ出汁豆腐
528円



タルタル チキン南蛮

693円



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。

甘酢をまど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ヤベツをどうぞ。



ネギだく黒酢油淋鶏

693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！

たっぷりと出汁を含ませた定番の玉子料理。お酒に合うように甘さ控えめで仕上げてあります。

出汁巻玉子

495円

つくね入り とり塩スープ

363円

鶏ガラをグツグツと炊き出した鶏白湯に鶏つくね、溶き卵を合わせた鶏3重奏の特製スープ。締めの一杯にほっこりする美味しさです。



炙り鶏モツ みぞれポン酢

825円

炙り鶏皮、炙り鶏ハラミ、砂肝をおろしポン酢でサッパリと。



ねぎレバ

671円

低温調理でねつとりと仕上げた鶏肝は
フォアグラのような食感



やわらか のり塩鶏天

594円



八丁味噌の 鶏焼き餃子

一人前六個 462円



焼き手羽餃子

(2本) 495円
(追加一本) 248円

写真は3本です。

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。

ひつまぶしと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、
食べる際に茶碗などに取り分けて食べるお料理で
お櫃の中で混ぜることができます。お櫃の中でも混ぜ
る成立に関しては諸説ありますが、「あつた蓬莱
軒」さんは、当時饅飯を一人前ずつ瀬戸物の井に
盛って提供していたが、出前が多かったことに加
え、出前持ちが出前を下げに行く際に空の井を割
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

996円



〆のご飯



合わせてご一緒にどうぞ
つくりお入り
とり塩スープ



655円

青じそと柴漬けの
あつさり炒飯



鶏天茶漬け 台湾飯

495円
655円

鶏出汁雑炊に揚げたてのとり天
をトッピング!
天ぷら茶漬けの感覚でどうぞ。

台湾まぜそばをご飯ものに
アレンジ!
パンチのある締めをお探しの方
はぜひお召し上がりください。

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。

一人前3個
追加1個
528円
176円

ニンニク スタミナ炒飯

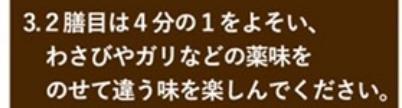
693円

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・甘味



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、そのタレを使つて炒める醤油焼きそば。あつさりとお召し上がりになれます。

瀬戸焼きそば

649円



ザルきしめん
594円

小牧×岡崎

愛知特産品

スオ
メス

429円



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。



とり天きしめん
693円

価格は全て税込み表示です

小倉と抹茶アイスの
クリーム最中
385円



ご家族に、ご友人に
風来坊の味のお土産は
いかがでしょうか

混み具合により出来上がりに
三十分ほどお時間をおいていただく
場合がございますので、早め
のご注文をお願いします。

ターザン焼
一本 税込価格 1080円

もも焼
一本 税込価格 616円

手羽元唐揚
一本 税込価格 616円

五本	税込価格 594円
十本	税込価格 1188円
二十本	税込価格 2376円
三十本	税込価格 3564円
五十本	税込価格 5940円

お持ち帰り価格
価格には箱代も含まれております