

元祖手羽先唐揚
風来坊

風来坊が守る伝統の味

元祖手羽先唐揚

四大名物

元祖手羽先唐揚

5本 税込価格 605円

当店では席料としておひとりさま 110円頂いております

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

ご注文目安の本数はおひとり様 7~10本がおすすめです

5 本	10 本	15 本	20 本	25 本	30 本	35 本	40 本	45 本	50 本	100 本	150 本
税込価格 605 円	税込価格 1,210 円	税込価格 1,815 円	税込価格 2,420 円	税込価格 3,025 円	税込価格 3,630 円	税込価格 4,235 円	税込価格 4,840 円	税込価格 5,445 円	税込価格 6,050 円	税込価格 12,100 円	税込価格 18,150 円

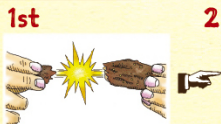
挑戦してみよう!

Let's TRY!

How to eat Furaibo's wings in Nagoya

名古屋流風来坊の手羽先の食べ方

元祖手羽先唐揚



①関節の端を取り除く
 REMOVE THE END OF THE JOINT.



②手羽先をバックリくわえる
 PUT THE WINGS IN YOUR MOUTH.



③骨だけ抜き出す
 PULL THE BONES OUT
 WITH YOUR HAND.



④揚げたてはきれいに
 食べられます
 WHEN IT'S FRESH THE MEAT
 COMES RIGHT OFF!

目指せ!手羽先名人!
 出来るだけ早く、もう一本挑戦してみよう!
 If you can't do it the first time,
 keep on trying!

YouTube

検索: 手羽先の食べ方 風来坊





四大名物

※写真は15本です

手羽元唐揚

5本 税込 価格 638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 715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。



四大名物

ターザン焼

【数量限定】

ひな鶏半身

税込 価格 1,280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！
賢沢に鶏のいろいろな部位を一度にどうぞ。



おすすめ
料理五選



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
ブリブリ鶏ホルモン（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



炙り鶏モツ みぞれボン酢

825円

炙り鶏皮、炙り鶏ハラミ、砂肝を
サッパリとおろしボン酢で！
炙りの香ばしさが際立つ旨さ！



秘伝のタレの 鶏皮串

一本 **198円**

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



*写真は2本です



ねぎレバ

671円

新鮮な鶏レバーを低温調理で
ねっとりとした仕上げた鶏肝は
フォアグラのような食感

熱々鉄板！ ジャンボ 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
コリっとした食感をプラスした200g
のボリューム満点の逸品！



名古屋各物！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、独特の
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。
蔵元は木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

998円

スタップ二番人気

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〔タレ〕
《砂肝・ハツ・セセリ・秘伝醤油タレ》

1199円



鉄板鶏もつ焼き〔塩〕
《砂肝・ハツ・セセリ・特製塩タレ》

1199円



熱々鉄板！

ジャンボ 月見つくね

《たっぷり200gハンバーグサイズ》

792円



熱々鉄板！

長芋ステーキ

《シャキシャキトロトロ2種の食感》

594円



厳選した国産大豆を丁寧に絞って
作った濃厚な豆乳だけを使用し
極上の口当たりとコクのある
甘みを感じる美味しさの

味自慢豆富に仕上げました。

お店ごとに仕込む大地の
美味しさを是非ご賞味
くださいませ。

出汁豆乳、黒胡麻豆乳、
明太子豆乳の3種類
のお味を御用意
いたしましたので、
お好みでお楽しみ
ください。



豆乳出汁で食べる

自家製濃厚豆富

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
一番人気の一品です。



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

ほくした明太子を出汁豆乳にたっぷり混ぜ込み、
自慢の濃厚豆富にたっぷりかけて仕上げ
ました。
千切り大葉の爽やかな風味と相性抜群です。

手羽先と合わせて 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



豆富と
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
いようにサラダ仕立てに！



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

303円



エイヒレ炙り

699円



うずら味玉

440円



チャンジャ

495円



梅水晶胡瓜

528円



だし巻き

495円



胡瓜一本漬

495円



おつまみ砂肝

539円



揚げもの



鶏串カツ
一本 240円



中濃ソース
一本 218円



おろしポン酢
一本 240円



やわらか
のり塩鶏天

594円

特製ダレに一晩漬けて込んで柔らかく仕上げ、あっさり天汁でいただく逸品

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

焼き餃子



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当店オリジナルの逸品。ダ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。

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



揚げ出汁豆腐

429円

小エビ唐揚げ

528円

やみつき鶏皮チップス

492円

ごぼう唐揚げ

528円



鶏の逸品

タルタル チキン南蛮

993円

甘酢をまろわせた柔らかく国産若鶏と一緒に、
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」というのはとも戦国時代の頃、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ったり、
「南蛮漬け」でチキンを用いて「チキン南蛮」として売られ出
した鶏肉で有名な宮崎県の飲食店が発祥と伝わっています。



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品！



つくね入り

とり塩スープ

363円

鶏ガラをクックツクと炊き出した
鶏白湯に鶏つくね、溶き卵を含
わせた鶏3重奏の特製スープ。
締め一杯にはこりする
美味しさです。

出汁巻玉子

495円

たっぷり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。



ねぎレバ

671円

低温調理でねっとりとした仕上げた鶏肝は
フオアグラのような食感



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。



焼き手羽餃子

(2本) 495円
(追加1本) 248円



写真は3本です

八丁味噌の 鶏焼き餃子

一人前六個 462円



やわらか のり塩鶏天

594円





鶏ひつまぶし

996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。

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載せたものを、食へる際に茶漬などに取り分けて食へるお料理で、お櫃の中で温めることが料理名の由来です。

その成立に関しては諸説ありますが、「あつた蓬菜軒」さんは、当時雑飯を1人前ずつ瀬戸物の丼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丼を割って戻ってくるのが頻繁にあったため、器を大きく分けて割れにくい木の器（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、お好きな召し上がり方でどうぞ。

鶏天茶漬け

495円

鶏出汁雑炊に揚げたてのとり天をトッピング！
天ぶら茶漬けの感覚でどうぞ。



台湾飯

655円

台湾ませ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。



とり天むす

一人前3個 528円
追加1個 176円

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。



ニンニク スタミナ炒飯

693円



青じそと茶漬けの あつさり炒飯

655円



めのご飯



合わせて一緒にどうぞ

つくね入り
とり塩スープ

696円

麺・甘味



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

瀬戸焼きそば

649円



ザルきしめん

594円



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

岡崎 × 小牧

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

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。



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

五本 税込価格 616円

五十本 税込価格 5940円

三十本 税込価格 3564円

二十本 税込価格 2376円

十本 税込価格 1188円

元祖手羽先唐揚

五本 税込価格 594円

価格には箱代も含まれております

お持ち帰り価格