

風来坊が守る伝統の味
元祖手羽先唐揚



5本 税込価格 **660円**

※写真は25本です

当店では席料としておひとりさま 440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

5本 税込価格 660円	10本 税込価格 1,320円	2名様なら ピッタリサイズ 15本 税込価格 1,980円	20本 税込価格 2,640円	3名様なら ピッタリサイズ 25本 税込価格 3,300円	30本 税込価格 3,960円
35本 税込価格 4,620円	40本 税込価格 5,280円	45本 税込価格 5,940円	写真映えする ど迫力盛り! 50本 税込価格 6,600円	100本 税込価格 13,200円	挑戦者求む! 150本 税込価格 19,800円



元祖手羽先唐揚

風来坊



四大名物

ターザン焼 | 数量限定 |

ひな鶏半身

税込価格 **1,320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

5本 税込価格 660円



四大名物

※写真は15本です

手羽元唐揚

5本 税込価格 693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 748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。

風来坊にきたら
ぜひ食べてほしい
手羽先唐揚げ以外の

鶏料理

おすすすめ

価格は全て税込み表示です

鉄板鶏せせり焼き

1199円

老舗鶏肉専門店より仕入れた、程よい弾力が癖になる
ジューシーな鶏せせりを鉄板で焼き上げて熱々で
ご提供いたします！

《花椒シビ辛味噌・ニンニク旨塩よりお選び下さい》



半生炙り 鶏スルメ

594円

自家製ささみ半生干しを
香ばしく炙ってさきイカの
ように食べやすくカットして
ご提供いたします
やめられない止まらない！



鶏皮チャンジャ

495円

プリプリの食感が美味しい肉厚な首皮
のみを使用した逸品！
ピリツとした旨みある辛さが
あと引きます



炙り鶏モツ

825円

炙り鶏皮、炙り鶏ハラミ、砂肝を
サッパリとおろしポン酢で！
炙りの香ばしさが際立つ
あっさりとした旨さ！

鶏皮煮込み

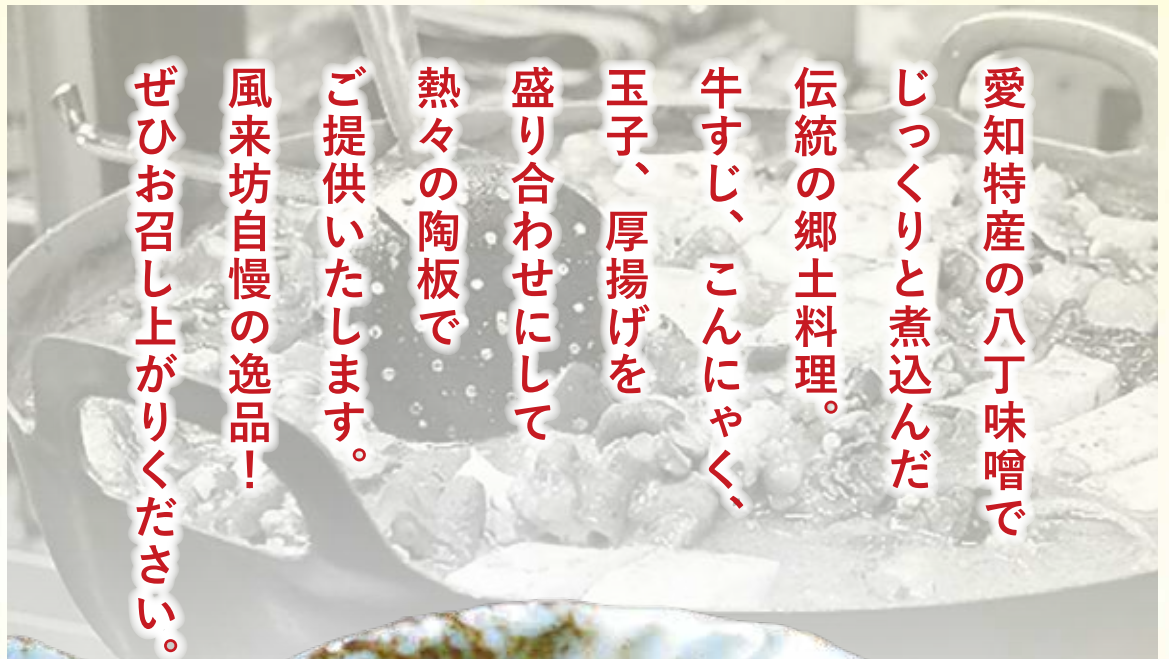
柚子胡椒添え

594円

プリツとした食感が特徴の若鶏首皮肉を
じっくりと和風出汁で煮込んで柔らかく
仕上げました
柚子胡椒のピリツとしたアクセントが
相性抜群です



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。



スタツプー番人気

どて盛り

998円

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。米麴や麦麴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。

八丁味噌

石積みされた木桶



 **カクキュー**

岡崎カクキュー
八丁味噌使用

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 お野菜もどろぞ

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
鶏肉とシヤキシヤキの大根を
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

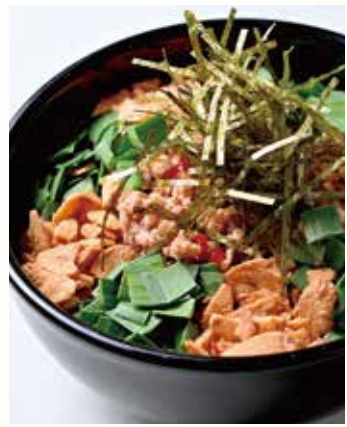
715円

ごま油の香ばしい香りと
サツパリのお豆腐、
シヤキシヤキのお野菜が
クセになる逸品です



台湾まぜもやし
サラダ

682円



ピリツと大人の
燻玉ポテサラ

572円



生野菜の
台湾味噌ディップ

660円



軽めのおつまみ

茶豆 363円



半生炙り鶏スルメ 594円



うずら味玉 440円



鶏皮チャンジャ 495円



梅水晶胡瓜 528円



だし巻き 495円



胡瓜一本漬け 495円



おつまみ砂肝 539円





タルタル チキン南蛮

693円

甘酢をまと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。



価格は全て税込み表示です

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！



あつさり

とり塩スープ

165円

鶏ガラを炊き出した鶏白湯
出汁を塩味で仕上げた、
締めほっこりする
あつさり仕立ての一杯。



出汁巻玉子

495円

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。



ねぎレバ

671円

低温調理でねっとり仕上げた鶏肝は
フォ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



鉄板料理

鉄板鶏せせり焼き

老舗鶏肉専門店より仕入れた、程よい弾力が癖になるジューシーな鶏せせりを鉄板で焼き上げて熱々でご提供いたします！



鉄板鶏せせり焼き

《花椒シビ辛味噌》

1199円



鉄板鶏せせり焼き

《ニンニク旨塩》

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》

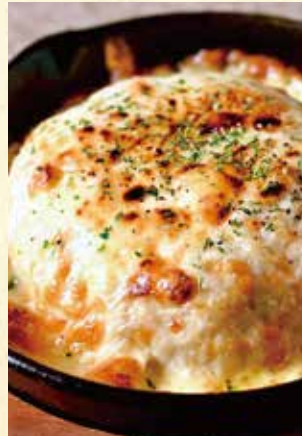
792円



おぼれチーズつくね

《中にもとろけるダブルチーズ》

891円

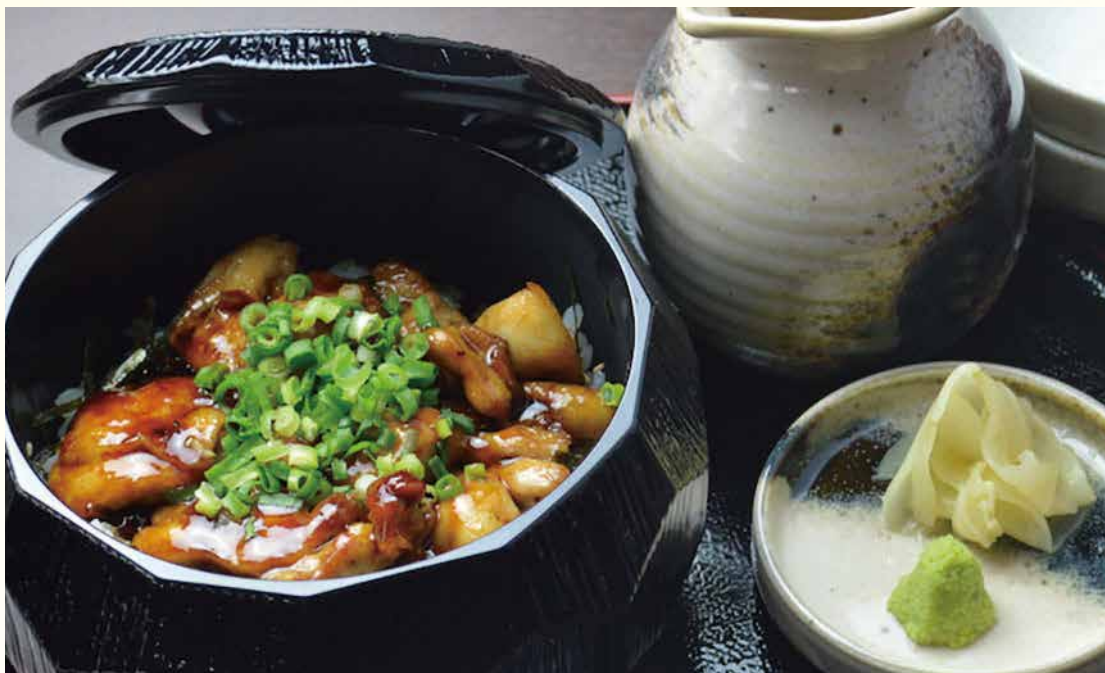


長芋ステーキ

《ジャキジャキトロトロ2種の食感》

594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. 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. 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、お出汁を掛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。

鶏ひつまぶし

696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、当時鰻飯を1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って戻ってくるの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。

メのご飯

合わせてご一緒にどうぞ
あつさりとり塩スープ



165円

台湾飯

655円

台湾ませそばをご飯にアレンジ！



とり天むす

一人前2個 452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がいただけます。



鶏スープ付き

鶏出汁鶏天茶漬

495円



ニンニク スタミナ炒飯

693円



青じそと柴漬けの あつさり炒飯

655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。
あっ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



オ
ス
メ

名古屋コーチン卵の とろけるプリン

429円

たっぷりの名古屋コーチン卵と
濃厚クリームを合わせたとろける
食感の当店自慢の逸品！



とり天きしめん

663円

価格は全て税込み表示です



柚子シャーベット

308円



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 1340円

もも焼

一本 税込価格 758円

手羽先唐揚

五本 税込価格 703円

元祖手羽先唐揚

五本 税込価格 660円

十本 税込価格 1320円

二十本 税込価格 2640円

三十本 税込価格 3960円

五十本 税込価格 6600円

お持ち帰り価格

価格には箱代も含まれております