

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 630円 [税込価格693円]

当店では席料としておひとりさま 440円頂いております
(税込価格)

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	10 本	15 本	20 本	25 本	30 本
630 円	1,260 円	1,890 円	2,520 円	3,150 円	3,780 円

35 本	40 本	45 本	50 本	100 本	150 本
4,410 円	5,040 円	5,670 円	6,300 円	12,600 円	18,900 円



四大名物

ターザン焼 | 数量限定 |

ひな鶏半身

1320円 [税込価格1,452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。

元祖手羽先唐揚
风来坊



四大名物

元祖手羽先唐揚

5本 630円 税込価格
[693円]

※写真は 25 本です



四大名物

※写真は 15 本です

手羽元唐揚

5本 660円 税込価格
[726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

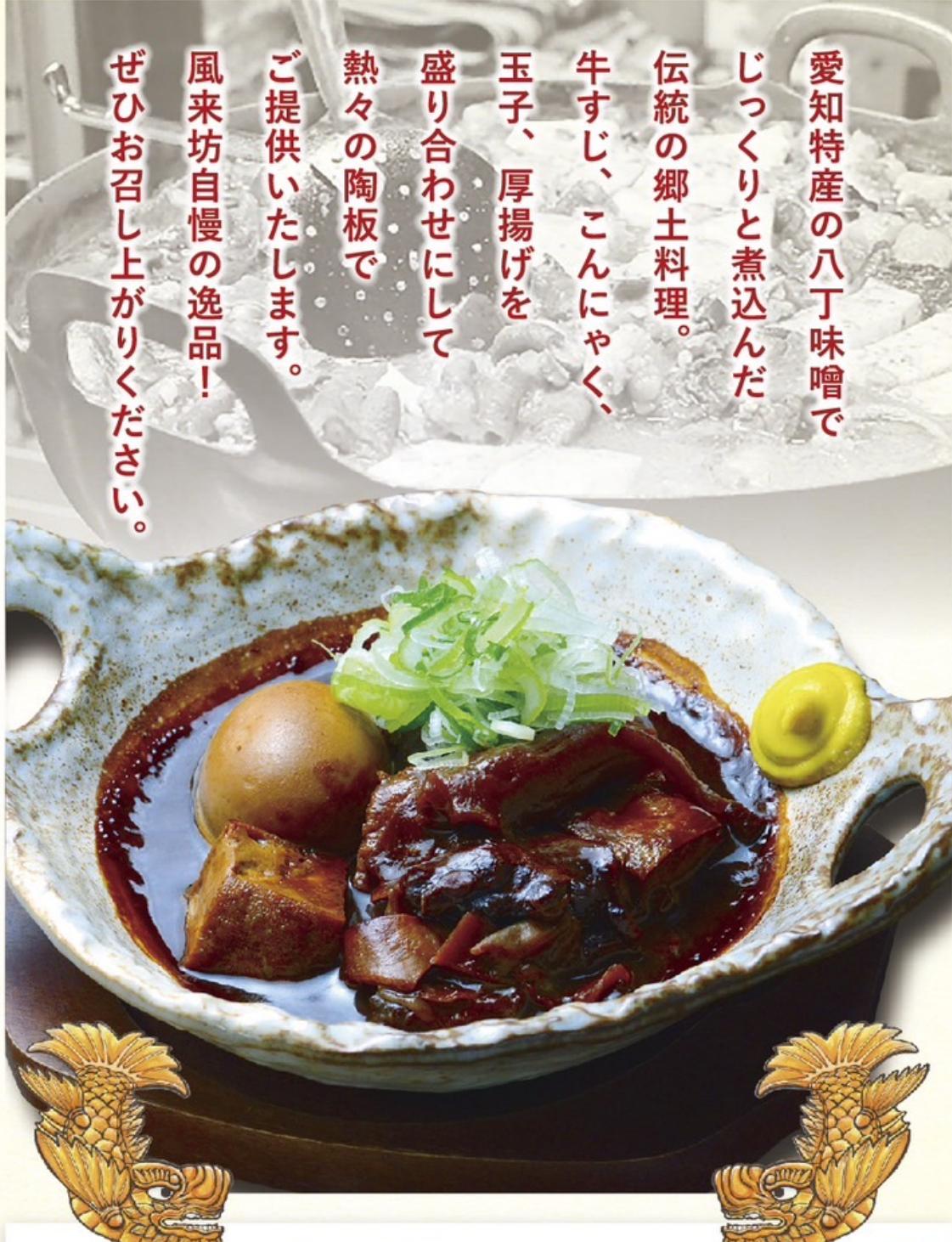
もも焼

|数量限定|
骨付きモモ 1本 720円 税込価格
[792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。



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

どて盛り

890円

税込価格
[979円]

スタッフ一番人気



味噌串カツ

鶏串カツ

八丁味噌

2本よりご注文いただけます
一本 220円
【税込価格 242円】



当店オリジナル新名古屋めし

鶏皮串

風来坊秘伝のタレの

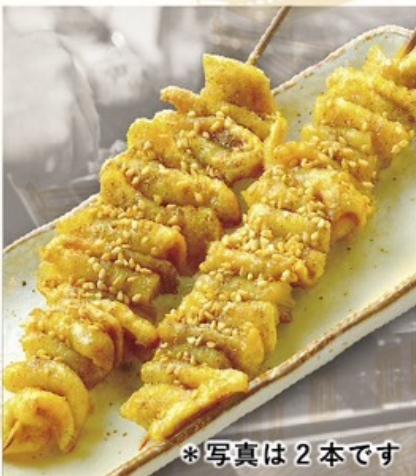
一本 180円
【税込価格 198円】



台湾まぜもやしサラダ 620円
【税込価格 682円】



追加1個 160円
【税込価格 176円】
ひとり天むす 420円
【税込価格 452円】
一人前2個 452円
【税込価格 496円】



*写真は2本です



一人前六個 420円
【税込価格 452円】

八丁味噌の
鶏焼き餃子

鶏ひつまぶし

そのまま・業務で・お茶漬けで
一度に三度楽しめる美味しさ!

薬味・出汁付き
890円
【税込価格 979円】



瀬戸焼きそば 590円
【税込価格 649円】



ザルきしめん 540円
【税込価格 594円】



名古屋コーチン卵の
とろけるプリン 390円
【税込価格 429円】

甘辛醤油だれでは上げる 平打ち麺の独特の食感!
卵のコクとねつとりした
瀬戸市のソウルフード ちゅるつともちと
さ歎りが至福の美味しさ

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

450円

税込価格
[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
豆富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。

明太子豆乳豆富

520円

税込価格
[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。

黒胡麻豆乳豆富

470円

税込価格
[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を感じます。

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

1,090円

税込価格
1,199円



鉄板鶏せせり焼き

1,090円

税込価格
1,199円



ジャンボ月見つくね

720円

税込価格
794円



鬼ぢろしポン酢つくね

720円

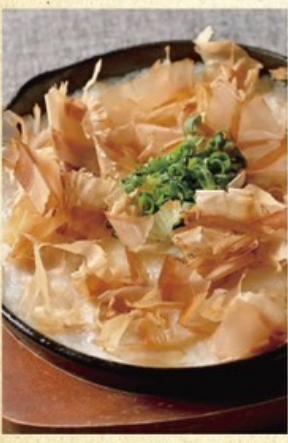
税込価格
792円



長芋ステーキ

540円

税込価格
594円



熱々鉄板！

しば漬けタルタル チキン南蛮

自家製丸ごと
すりおろし
レモンシロップが
爽やかに香る！

さっぱり黒酢仕立て

680円

税込価格
[748円]

550円

税込価格
[605円]



柔らかな鶏肉にさっぱり黒酢だれをまとわせ、
梅しそ香るしば漬けで仕込んだタルタルソースを
たっぷりかけた逸品



鶏の
逸品

炙り鶏モツ みぞれポン酢

750円

税込価格
[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。



低温調理でねつとり食感
ねぎレバ

630円

税込価格
[693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



のり塩鶏天
540円

税込価格
[594円]



八丁味噌の
鶏焼き餃子
420円

税込価格
[469円]



(追加一本)
225円

税込価格
[248円]

焼き手羽餃子
(2本) 450円

税込価格
[495円]

低温調理でねつとり食感

半生炙り 鶏スルメ

540円

税込価格
[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
よう食べやすくカット
してご提供いたします



ソース・味噌・おろし
鶏串カツ三種盛
640円

税込価格
[704円]



鶏皮
チヤンジャ
450円

税込価格
[495円]



鶏の旨みがあとを引く

出汁巻玉子
450円

税込価格
[495円]



あっさり
とり塩スープ
150円

税込価格
[165円]



サラダ・野菜

蒸し鶏と大根の 棒棒鶏サラダ

650円
【税込価格
715円】

柔らかく蒸しあげた鶏肉とシャキ
シャキの大根をまるやか胡麻ソース
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
鶏胸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。



台湾まぜもやし サラダ

620円
【税込価格
680円】

新名古屋名物！（当社内）

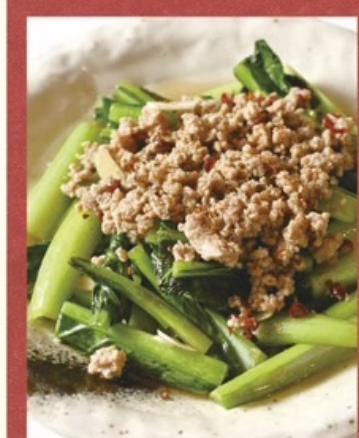
脱込価格
【600円】

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！

麵の代わりにもやしなマルを使用し、
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。

ハイボールにもピッタリ
デュワーズ
メガハイボール

750円
【税込価格
825円】



さらに旨みとニンニク 台湾青菜炒め

850円
【税込価格
935円】



ガツンとニンニク 青菜炒め

600円
【税込価格
660円】

もう一品 ピリッと大人の 燻玉ホテサラ

520円
【税込価格
572円】



鶏皮チャンジャ

450円
【税込価格
495円】



半生炙り鶏スルメ

540円
【税込価格
594円】



胡瓜一本漬け

450円
【税込価格
495円】



だし巻き

450円
【税込価格
495円】



梅水晶鬼おろし
450円
【税込価格
495円】



茶豆

330円
【税込価格
360円】



うずら味玉

400円
【税込価格
440円】



胡瓜一本漬け

450円
【税込価格
495円】



だし巻き

450円
【税込価格
495円】



梅水晶鬼おろし
450円
【税込価格
495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 一本 220円 [税込価格 242円]

中濃ソース 一本 200円 [税込価格 220円]

おろしポン酢 一本 220円 [税込価格 242円]

八丁味噌のソース 各一本 640円 [税込価格 704円]

鶏串カツ三種盛

やわらかのり塩鶏天 祕伝のタレの
秘伝のタレの
鶏皮串

一本 180円 [税込価格 198円]

540円 [税込価格 594円]

一本 180円 [税込価格 198円]

540円 [税込価格 594円]

チキン南蛮 しば漬けタルタル

680円 [税込価格 728円]

550円 [税込価格 605円]

550円 [税込価格 605円]

550円 [税込価格 605円]

風来坊秘伝のスッキリ爽快！

揚物と一緒にスッキリ爽快！

焼き餃子

八丁味噌の鶏焼き餃子 一人前六個

420円 [税込価格 462円]

焼き手羽餃子 (2本) 450円

(追加一本) 220円 [税込価格 242円]

420円 [税込価格 462円]

写真は3本です

やみつき鶏皮チップス シャカシャカ

420円 [税込価格 462円]

やみつきフライドポテト シャカシャカ

480円 [税込価格 528円]

チーズペッパー 風味

バターしょう油 風味

コンソメ 風味

左記より味付けをお選びください

鶴ひつまぶし

950円
[税込価格
1,045円]

950円
[税込価格
1,045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。
お櫃などに入れたご飯の上に乗せたものを、
お櫃などに取り分けて食べるお料理で
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、
お櫃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、「あつた蓬莱軒」
さんは、当時饅飯を1人前ずつ瀬戸物の丼に盛つて
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つて戻つて
くることが頻繁にあつたため、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
に盛つ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。

合わせてご一緒にどうぞ
あつさりとり塩スープ
150円

165円
[税込価格]

鶴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。



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2個 420円
追加1個 160円
[税込価格
176円]

462円
[税込価格
496円]

めごはん



600円
[税込価格
660円]

青じそと柴漬けの
あつさり炒飯



630円
[税込価格
693円]

ニンニク
スタミナ炒飯



520円
[税込価格
575円]

とりぶし
玉子かけご飯

麺・甘味



680円
税込価格
[748円]



540円
税込価格
[594円]



390円
税込価格
[429円]

名古屋コーチン卵の
とろけるプリン

卵のコクとねつとりした甘味が至福の美味しさ



580円
税込価格
[638円]



280円
税込価格
[308円]

柚子シャーベット



小倉と抹茶アイスの
クリーム最中
350円
税込価格
[389円]



ご家族に、ご友人に
風来坊の味のお土産は
いかがでしようか

混み具合により出来上がりに
三十分ほどお時間をいたぐく
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
1452円

もも焼
一本
税込価格
792円

手羽元唐揚
一本
税込価格
726円

五本
税込価格
6930円

十本
税込価格
1386円

二十本
税込価格
2772円

三十本
税込価格
4158円

五十本
税込価格
6930円

お持ち帰り価格
価格には消費税、箱代も含まれております

ザルきしめん

540円

税込価格
[594円]

愛知県瀬戸市のローカルフード。
豚肉を醤油だれで炒めて、
そのタレを使って炒める
甘じょっぱい醤油焼きそば。
あっさりと
お召し上がりになれます。