



北新地車が、
北新地鳥匠Renに生まれ変わりました

宮崎県専属養鶏場から直送、

地頭鳥ヒナから独自に育成した

『神楽とり（商標登録済み）』を使用し

毎月季節感あふれる、

串焼き和会席料理をお任せコースとして

ご用意いたしております。

コース以外にも一品料理や

鶏希少部位の串焼なども

多数ご用意しておりますので

お気軽にお申し付けください。

【卯月のコース料理】

■北新地のおまかせ

食前酒 スパークリング（ノンアルコールも御座います。）

前菜 季節のお楽しみ 五種

向付 たたき 又は 刺身

口直し 大根おろし

焼き物 串七種 野菜二種

旬の天麩羅 三種

お食事 桜海老と筍の釜めし 汁物 香の物

甘味

【焼鶏】

かわ
砂ずり
はつ
肝
えんがわ
ささみ
つくね
はらみ
せせり
つなぎ
ぼんじり
ソリレス
肩ロース
ファイル
ねぎま
てば
白子
モッツアレラチーズ

【焼野菜】

本日の焼き野菜

【一品】

鶏にぎり寿司
鶏寿司盛込み
鶏の刺身三種
鶏白肝の刺身
鶏白肝煮
鶏たたき
たたききゅうり
大根おろし
出し巻き玉子
季節の茶碗蒸し
漬物盛り合わせ
鳥匠ラーメン
鳥匠の親子丼

刺身等の生食について

特に免疫力が安定しない病中・病後の方、妊娠中の方、十三歳未満のお子様は、健康面の影響を考慮し、刺身等の生食はご遠慮いただいております。
ご理解、ご了承くださいませようお願い致します。