

長月コース料理

■串焼コース

四,八〇〇円

- 食前の果実酢
- 前菜 三種
- 口直し 箸休め
- 焼き物 串六種 野菜二種
- お食事 じゃこ御飯 味噌汁 香の物
- 甘味

■北浜コース

六,八〇〇円

- 食前の果実酢
- 前菜 旬の盛り込み
- 向付 鶏刺身 又 鶏たたき
- 口直し 大根おろし
- 焼き物 串六種 野菜二種
- 蒸し物 松茸の土瓶蒸し
- お食事 鮑の釜炊き御飯 味噌汁 香の物
- 甘味

■鳥匠コース

一〇,〇〇〇円

- 食前の果実酢
- 前菜 旬の盛り込み
- 向付 鶏刺身 又 鶏たたき
- 口直し 大根おろし
- 焼き物 串 野菜 ストップまで
- 箸休め 一口そうめん
- 蒸し物 松茸の土瓶蒸し
- お食事 鮑の釜炊き御飯 味噌汁 香の物
- 甘味

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、ご了承くださいますようお願い致します。

一品料理

【焼鶏】

- かわ 三〇〇円
- 砂ずり 三〇〇円
- はつ 三〇〇円
- 肝 三〇〇円
- えんがわ 三〇〇円
- ささみ 三五〇円
- つくね 三五〇円
- はらみ 三五〇円
- せせり 三五〇円
- つなぎ 三八〇円
- ぼんじり 四〇〇円
- ソリレス 四五〇円
- 肩ロース 四五〇円
- フィレ 四五〇円
- ねぎま 四五〇円
- てば 四五〇円
- 白子 六五〇円
- モッツァレラチーズ 六〇〇円

【焼野菜】

本日の焼き野菜

四〇〇円〜

【一品】

- 鶏の刺身三種 一,八〇〇円
- 鶏白肝の刺身 一,三〇〇円
- 鶏たたき 一,〇〇〇円
- たたききゅうり 五八〇円
- 自家製らっきょう漬 四五〇円
- 天ぷら盛り合わせ 一,八〇〇円
- 大根おろし 三〇〇円
- 鶏肝煮 六五〇円
- 出し巻き玉子 七五〇円
- 漬物盛り合わせ 六〇〇円
- 鳥匠の親子丼 一,〇〇〇円
- 鶏にぎり寿司 一,〇〇〇円
- 鶏寿司盛り合わせ 二,〇〇〇円

コース以外のお客様は、お通し代として700円、お座敷は席料含め1,000円頂戴致します。当店の価格は全て外税表示でございます。

<新型コロナウイルス感染予防へ対する取り組みについて>

平素はご愛顧賜り、誠にありがとうございます。

北浜 鳥匠Renではお客様の安全と安心を第一に考え、下記の取り組みを行なっております。

- 従業員のマスクの着用
- 店内換気
- アルコールによる消毒液の設置
- お席の間隔を空けての配席

北浜 鳥匠 Renは皆様が安心してお過ごし頂ける環境を整えて参ります。

ご理解・ご協力どうぞ宜しくお願い致します。



北浜 鳥匠 Ren

料理長 盆野彰彦