

お昼のお品書き

限定二〇食

極上 匠ラーメン

昭和六十一年から続く秘伝の鶏スープと和食一筋三十年の料理長が二種の出汁を試行錯誤の末に融合させ、最後まで飲み干したくなる絶品トリプルスープがついにできました。皆さま、お待たせいたしました。渾身の一杯をどうぞ。

一、〇〇〇円



・替え玉二〇〇円 ・御飯はサービス

極上 親子丼

しっかりとした弾力と旨味が強くジューシーなブランド地鶏「神楽とり^{かぐら}」を、炭で香ばしい香りがつくように焼き上げ、厳選された濃厚玉子でふっくらとろとろに包み込みました。一味違う極上の親子丼をどうぞ。

一、〇〇〇円



※全て税込でございます。

夜の部
お品書き



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】 八、〇〇〇円

(八、八〇〇円)

■卯月のおまかせ

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
砂肝
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
フィレ
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。

※料理の内容はその日の仕入れによって
変更になる場合があります。

<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
- 高機能換気扇
- 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
店主 正垣大介