

## お食事

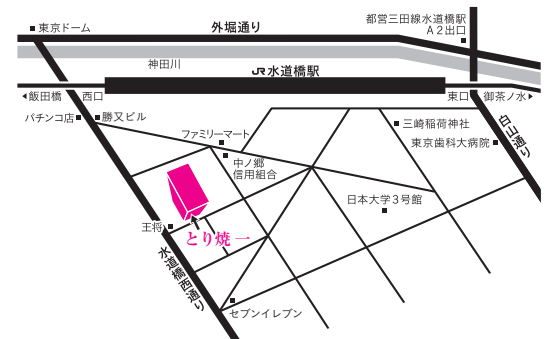
- 鶏スープ……………三二〇円
- 鶏茶漬……………六四〇円
- 鶏ラーメン……………七四〇円
- 親子丼(スープ付)……………一、一〇〇円

## デザート

- こだわりバナラアイス……………四七〇円
- チョコソースがけ……………四七〇円
- 柚子シャーベット……………四七〇円
- 抹茶ジェラート……………四七〇円

お通し代として四三〇円頂きます

## お品書き



〒101-0061  
東京都千代田区神田三崎町 2-18-2  
TEL & FAX 03 (3288) 0031  
e-mail hajime@horiuchi-p.co.jp  
<http://www.toriyahajime.jp>  
営業時間 11:30~14:00/17:00~23:00  
土 曜 17:00~23:00

毎度ありがとうございます  
電話でのご予約承ります

【はじめ】特選鶏づくしコース

- 五串コース……………二、六五〇円
- (前菜三種盛・串五本・鶏スープ)
- 七串コース……………三、一六〇円
- (前菜三種盛・串七本・鶏スープ)

一品料理

- 赤玉子の厚焼……………七四〇円
- 地養鶏もも肉唐揚……………七四〇円
- ポテトフライ
- トリユフ塩添え……………六九〇円
- 京紅地鶏もも肉西京焼……………六九〇円
- 鶏もも味噌炒め……………六四〇円
- はじめサラダ……………六九〇円
- トマトサラダ……………四七〇円
- 塩こんぶキャベツ……………四七〇円

ホール長  
イチオシ

- 玉子たっぷり……………四七〇円
- ポテトサラダ……………四七〇円
- たたき胡瓜……………四二〇円
- 二色味噌……………四二〇円
- ぬか漬盛合せ……………五二〇円
- 枝豆……………四二〇円
- 愛媛八幡浜産
- 上じやこ天……………七四〇円
- 厚揚げの炭火焼……………五二〇円
- エイヒレの炙り……………六七〇円
- ホタルイカ沖漬……………五二〇円
- チーズ盛合せ……………七四〇円



串焼き (こだわりの鶏銘)

店長  
イチオシ

- つくね……………四二〇円
- (ちよこっとライス一〇〇円)
- 正肉(京紅地鶏)……………三四〇円
- 砂肝(地養鶏)……………三一〇円
- 皮(丹波黒鶏)……………三一〇円
- ハツ(地養鶏)……………三一〇円
- ねぎま(京紅地鶏)……………三五〇円
- 手羽先(地養鶏)……………三四〇円
- あぶりレバー(はかた地鶏)……………三四〇円
- ささみわさび(錦爽鶏)……………三五〇円
- ささみうめ(錦爽鶏)……………三五〇円
- せせり(錦爽鶏)……………三五〇円
- 肉付きなんこつ(大山鶏)……………三五〇円
- うずら……………二三〇円

野菜串

- ししとう……………一八〇円
- しいたけ……………二二〇円
- ねぎ……………二二〇円
- トマト……………二二〇円
- ぎんなん……………二九〇円
- 青森にんにく……………二九〇円
- 旬の野菜串……………二五〇円
- (スタッフにお尋ねください)

希少部位 (売り切れ御免)

- ちようちん……………四二〇円
- ハツもと……………三五〇円
- はらみ……………三五〇円

おまかせ串焼き盛り合せ

- 五本……………一、五八〇円
- 七本……………二、〇九〇円
- 十本……………二、九六〇円
- (お持ち帰りも出来ます)