

一鳳物



名物 炭焼き親子丼膳

サラダ / 味噌汁 / 香物

2,800円

(税込3,080円)



名古屋コーチン

一鳳

銀座

いちおう 旬業

日本三大地鶏の中でも「地鶏の王様」と称される名古屋コーチン。しつかりとした歯ごたえと濃厚な旨みが広がるその味わいは、まさに「地鶏の王様」と呼ぶにふさわしい逸品。



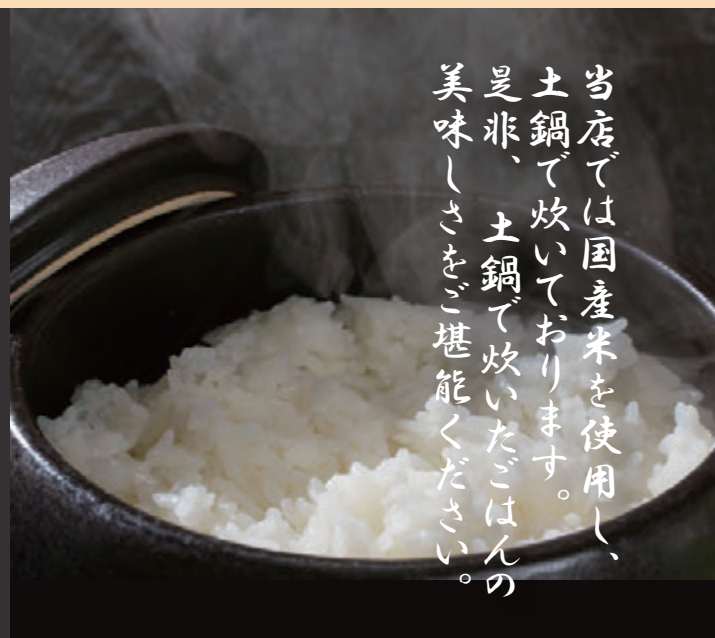
名古屋コーチン

もも肉ステーキ重

サラダ—小鉢—味噌汁—香物

3,500円

(税込3,850円)



当店では国産米を使用し、土鍋で炊いております。是非、土鍋で炊いたごはんの美味しさを堪能ください。

名物膳

炭焼き親子丼—名古屋コーチン手羽先唐揚げ—
コーチン笹身の胡麻サラダ—小鉢—味噌汁—
香物

3,800円

(税込4,180円)



王道膳

炭焼き親子丼—串焼き2種—
コーチン笹身の胡麻サラダ—小鉢—味噌汁—
香物

3,500円

(税込3,850円)



名古屋コーチン

天ぷら付きしめん御膳

コーチン天ぷら—サラダ—ご飯—香物

2,500円

(税込2,750円)



岐阜県産

飛騨牛すき焼き陶板膳

サラダ—ご飯—小鉢—味噌汁—香物

4,800円

(税込5,280円)

串 焼

- ◆ 一鳳焼
- ◆ コーチンねぎま
- ◆ つくね
- ◆ せせり
- ◆ ぼんじり
- ◆ わさび焼
- ◆ 肝
- ◆ 砂肝
- ◆ 京生麩
- ◆ しいたけ
- ◆ ししとう
- ◆ 串焼5種盛り合わせ



- 五〇〇円 (税込五五〇円)
- 五〇〇円 (税込五五〇円)
- 四八〇円 (税込五三〇円)
- 四五〇円 (税込五〇〇円)
- 四五〇円 (税込五〇〇円)
- 四五〇円 (税込五〇〇円)
- 三八〇円 (税込四二〇円)
- 三八〇円 (税込四二〇円)
- 三八〇円 (税込四二〇円)
- 三〇〇円 (税込三二〇円)
- 二三〇円 (税込二五〇円)
- 一,九八〇円 (税込二,一八〇円)

名古屋コーチンの一品

- ◆ 一鳳風肝造り

- 一,二〇〇円 (税込一,三〇〇円)

名古屋コーチンのお鍋

- ◆ コーチン特製八丁味噌鍋
- ◆ ひきずり鍋
- ◆ へのきしめん

- 五,八〇〇円 (税込六,三八〇円)
- 六,五〇〇円 (税込七,一五〇円)
- 五〇〇円 (税込五五〇円)

サラダ

- ◆ グリーンサラダ
- ◆ 笹身の胡麻サラダ

- 九三〇円 (税込一,〇二〇円)
- 一,二八〇円 (税込一,三八〇円)

※当店では、鶏肉を含むすべての料理において、中心部までしっかりと加熱調理を行っております。安心してお召し上がりいただけます。



揚げ物

◆ 手羽先唐揚げ（塩・八丁味噌）

四八〇円
（税込五三〇円）

◆ もも肉の唐揚げ

二,〇〇〇円
（税込二,二〇〇円）

◆ もも肉磯辺揚げ

二,二〇〇円
（税込二,四二〇円）

ごはん

名物

炭焼き親子丼

二,八〇〇円
（税込三,〇八〇円）

◆ 卵かけご飯セット

八〇〇円
（税込八八〇円）

◆ きしめん

八〇〇円
（税込八八〇円）

一品

◆ 花わさびつんつん

七〇〇円
（税込七七〇円）

◆ 鯛わた塩辛

七〇〇円
（税込七七〇円）

◆ 冷しトマトスライス
モンゴル湖塩添え

六八〇円
（税込七五〇円）

◆ 一鳳のきゅうり一本漬け

六三〇円
（税込六九〇円）

デザート

◆ 一鳳特製コーチン卵の
とろりプリン

七〇〇円
（税込七七〇円）

◆ 抹茶アイスと季節のフルーツ

八〇〇円
（税込八八〇円）

※当店では、鶏肉を含むすべての料理において、中心部までしっかりと加熱調理を行っております。安心してお召し上がりいただけます。

