



## 八十周年コース 4,000円(税込)

鳥繁創業八十年のこだわりの味を盛り込んだバラエティ豊かな品揃え。焼き鳥だけをお楽しみいただきたい方にお勧めのコースです。鳥繁で人気のつくねがタレ、塩焼きでご賞味いただけるコースになります。老舗の味わいを是非お楽しみください！

相鴨・手羽先・塩つくね・皮・相鴨しめじ・肝・タレつくね・かしわ焼・地鶏

※ 鳥繁名物ドライカレーは別途ご注文ください。

※ 焼き物の組み合わせは変更する場合がございますので、予めご了承ください。



## 地鶏コース 4,600円(税込)

鳥繁が厳選した地鶏をネギマで召し上がって頂く当店自慢の定番コース、地鶏は産地を限定せずに最高の素材を提供しております。地鶏焼の深い味わいをご堪能下さい。

相鴨・手羽先・相鴨しめじ・銀杏・肝・つくね・地鶏



## ローズコース 5,200円(税込)

ボリューム満点の厚切相鴨胸肉をわさびと海苔で磯辺焼きのように包んでいただきます。クセになる味わいの人気コースです！

相鴨・手羽先・相鴨コース・銀杏・肝・つくね・かしわ焼



## 季節限定 松茸コース 5,000円(税込)

早松の時期から晩秋まで旬の味わいをご提供する鳥繁の極上の一品。松茸と相鴨が醸し出す絶妙のハーモニーをご堪能ください！

相鴨・手羽先・松茸夫婦(めおと)・銀杏・肝・つくね・かしわ焼  
※早松とは早い時期、初夏に出回る松茸の事です。



## 季節限定 真鴨コース 5,500円(税込)

冬の味覚「真鴨」は狩猟解禁時のみに食せる特別コースです。  
(※狩猟解禁期間は11月15日から翌年の2月15日迄)

手羽先・相鴨しめじ・かしわ焼・銀杏・肝・つくね・真鴨

## 銀座鳥繁のドライカレー付きのコース

上記の4コースには、お好みの野菜焼きと鳥繁名物ドライカレーが含まれます。ご注文の際に椎茸焼きかアスパラ焼きをお選びください。

※ドライカレーはお好みにより外すことができます。



## 単品



### 手羽先焼 315円(税込)

大ぶりの手羽先肉を使いジューシーでさっぱりとした食感をご堪能ください！

### 地鶏焼 630円(税込)

産地にこだわり、常に最高の素材をご提供したい！それが鳥繁の誇りです。

### 砂肝焼 315円(税込)

### 皮焼 315円(税込)

### つくね焼 315円(税込)

鳥繁特製つくね。自家製の特殊製法でやわらかに仕上げました。塩焼きもまた美味！

### かしわ焼 315円(税込)

ししとうと鶏のもも・胸肉のはさみ焼き。一般的に焼き鳥といったらこちらになります。

### 肝焼 315円(税込)

### 鳥スープ 210円(税込)

鳥だけの味が楽しめる、あっさり味が焼き鳥の味わいをさらに引立てます。

### 早松の時期から 松茸夫婦焼 時価

鳥繁初代から伝わる、鳥繁の一品。

相鴨胸肉のスライスと松茸の絶妙な組合せ。早松の時期から晩秋までご賞味頂ける鳥繁自慢の一品です。

## 相鴨串三種

### 相鴨ロース焼 1,365円(税込)

肉厚のジューシーな相鴨ロース肉を焼き海苔とわさびで召し上がって頂きます。

### 相鴨しめじ焼 630円(税込)

相鴨胸肉の風味としめじの食感が絶妙なハーモニーを演出します。

### 相鴨焼 420円(税込)

通称ネギマ。一串で胸肉・皮身・もも肉の三種類のお肉が味わえます。タレ焼きもまた美味！



## 絶品おすすめ



### 上鶉(うずら)焼 1,260円(税込)

上選の鶉(愛知県産)を使用。通人をも魅了する風味をご堪能ください。

### もも焼 2,625円(税込)

サイドオーダーとしてスライスで塩焼きがお勧めです。ボリューム満点なので満腹間違いなし！

## 野菜炭火焼

### 椎茸焼 450円(税込) ねぎ焼 210円(税込) ししとう焼 210円(税込)

### アスパラ焼 450円(税込) 银杏焼 315円(税込)

### 季節限定 トマト焼 600円(税込)

### 季節限定 小茄子焼 250円(税込)

## 売り切れご免



### せせり焼 315円(税込)

せせりは首の筋肉。歯ごたえとしっかりした味わいが楽しめます。

### 軟骨焼 525円(税込)

特上もも肉を間にさし込んだ贅沢なんこつは人気の一品。

### ぼんぼち焼 420円(税込)

尾羽のお肉。手羽先以上に豊富なコラーゲンが含まれたジューシーな味わい。

### ハツ焼 315円(税込)

鳥繁の大きめのハツは食べごたえありますよ！

### ホルモン焼 420円(税込)

舉丸です。珍味です！入荷ムラがあり数量限定なので、入荷の際には是非ご賞味ください。

## 野鳥の焼き鳥

11月15日から翌年の2月15日迄の期間捕ることの許される野鳥の焼き物になります。

### 鶺鴒焼(ばん) 3,150円(税込)

狩猟解禁の初期にしか入荷しない貴重な焼き物です。脂のりが良く濃厚な野生の味をご堪能ください。スライスしお皿でご提供いたします。

### 真鴨焼 1,417円(税込)

野生の鴨(青首)の佳味と上質な葱とのコンビネーションが味わえる鳥繁の冬ならではの一品です。

### 小鴨焼 3,150円(税込)

脂ののった小鴨は最高級のヒレ肉に勝るとも劣らない味わいを醸し出します。スライスしお皿でご提供いたします。

### 寒雀焼 787円(税込)

小鳥の姿焼きの代表格・国産の上質な寒雀を使用。雀の佳味を語れる方が少なくなってきましたが鳥繁ではまだまだ健在！

## ドライカレー



### ドライカレー&鳥スープ 850円(税込)

### 折詰ドライカレー 1,680円(税込)

焼き鳥のメにドライカレー？と思われるかもしれませんが、でも鳥繁のドライカレーにはわけがあります。

まだカレーライスが一般的ではなかった頃、鳥繁初代がイギリスのカレー粉を使って、身近な具材で作ったのがはじまりです。当時はメニューになく口コミだけだったのですが、カレー粉が新鮮だったこともあり、お客様から大変ご好評をいただきました。ドライカレーがお口の中をさっぱりと整えます。昭和のやさしい味わいを現在も守り続ける鳥繁のドライカレー。だからこそ焼き鳥のメにドライカレーをおだししております。またおみやげとしてもご用意できます。

鳥繁では最初のご注文時に『最後ドライカレーは、如何なさいますか？』とお伺いします。まだ何も召し上がりになられていない方に失礼とは思いますが、その後の炊飯量を決め・準備する為にお伺いしております。お食事のラストオーダーはちょっと早めの8:00前後になります。

# お飲み物

## Beer

生ビール	サッポロ	670円(税込)
小生	10 オンス生ビール	340円(税込)
小瓶ビール		600円(税込)

## ノンアルコールビール

### GERSTEL ゲステル・ビールテイスト飲料 400円(税込)

ゲステルはビールの本場・ドイツ生まれの本格ビールテイスト飲料です。ビール本来の麦芽の香ばしさ・ホップの心地よい苦味をそのままに、独自の技術によりアルコール度数だけを0.5%以下にした炭酸飲料です。

## 日本酒



### 言わずと知れた鳥繁名物 燗酒（灘の酒大関使用） 670円(税込)

お席にて純銀の薬缶から注ぐ鳥繁流グラス酒。銀イオン効果によりとても飲みやすく、味がまろやかと大変ご好評をいただいております。

## 冷酒

ワイングラスでいただく冷酒 スムーズで飲み口の良いお酒です。

### 純米吟醸 五百万石友寿

ワイングラスでご提供・お値段 850円(税込)

2009年2年連続最高金賞受賞  
モンドセレクション受賞  
銀座鳥繁創業者ゆかりの地茨城県潮来の酒

## 新潟県の地酒

ご注文の際には下記番号でお伝え下さい。

### 地酒1 八海山・純米吟醸 300ml ボトル 1,575円(税込)

贅沢に丹念に仕込まれた純米吟醸酒。バランスの良いふくらみのあるコクと香り。味に重さがなく飲み飽きません。

### 地酒2 麒麟山・生辛 840円(税込)

「生辛」という酒名から、伝辛の生酒ではありません、五百万石とゆきの精を用いて造られ、後味がとても爽やかなお酒です。

### 地酒3 吟醸・緑川 300ml ボトル 1,500円(税込)

滑らかな口あたりに上品な吟醸香がほのかに漂う吟醸緑川は低温でじっくり熟成された地酒です。滑らかな口あたりとほのかに漂う上品な吟醸香をお楽しみください。

### 地酒4 麒麟山・純米大吟醸 320ml ボトル 1,900円(税込)

五百万石の芯だけで仕込む極致から生まれた酒。芯白まで磨きあげて、仕込んだ麒麟山大吟醸。華やかな香り、なめらかさをともなう軽妙な味わいが楽しめ、爽快感を与えてくれます。

### 地酒5 麒麟山・伝辛 300ml ボトル 1,050円(税込)

麒麟山酒造の代表作。伝統的な辛口をつらぬきながらも爽やかさを与えてくれる適度な酸味が、爽快ですっきりした味わいを演出します。

### 地酒6 八海山・大吟醸 720ml ボトル 7,350円(税込)

新潟の美酒。咽ごし・口当たりは絶品です。数量限定故品切れの際は御容赦を！

## ワイン

赤・白 各種取り揃えております。  
ワインリストを別にご用意しております。



## 焼 酎

**米焼酎** 300ml 徳利でご用意 **1,650円(税込)**  
ロックがおすすめ。新潟米焼酎。

**芋焼酎** 300ml 徳利でご用意 **1,600円(税込)**  
薩摩芋焼酎を使用。お湯・水・ロック割りが御用意出来ます。

**麦焼酎** 300ml 徳利でご用意 **1,500円(税込)**  
ニュートラルな焼酎なので、お好みの割方でお召し上がりください。

**ソーダ割り 750円(税込)**

グレープフルーツ・オレンジ・ミネラル・お湯・ウーロン・炭酸がご用意でき、  
梅干しとスタチもご用意しておりますので、お好みでご注文ください。

※スタチは、徳島県野田ハニー工業のすだちパーモント（蜂蜜を使用）なので甘めです。

## ウイスキー

**ターキー水割り** S(シングル) 630円(税込) / W(ダブル) 1,050円(税込)  
**ロック** S(シングル) 630円(税込) / W(ダブル) 1,050円(税込)

**響17年水割り** S(シングル) 1,050円(税込) / W(ダブル) 1,365円(税込)  
**ロック** S(シングル) 1,050円(税込) / W(ダブル) 1,365円(税込)

## ウイスキーボトル

**17年響** 1/4ボトル **3,360円(税込)**  
水割・ロック・お湯割り・炭酸割りがご用意できます。

## ハイボール

**ワイルドターキー 8年ターキー使用 (シングルのみ)** **840円(税込)**  
**響** **1,050円(税込)**  
**焼酎 (米・芋・麦)** **650円(税込)**

## リキュール

**北雪梅酒** 梅酒を造る為に特別に醸した日本酒に漬け込みました。  
ロック **700円(税込)** / ソーダ割り **950円(税込)**

**杏露酒** 言わずと知れた定番！杏のお酒  
**檸檬酒** レモンの風味豊かなレモンのお酒  
ロック **550円(税込)** / ソーダ割り **750円(税込)**

## ソフトドリンク

・グレープフルーツ ・ウーロン茶  
・オレンジジュース ・ミネラルウォーター  
各**330円(税込)**