

横丁とりぶん

伊勢赤どり



とりまぶし・むね 2,300円 (税込)

伊勢赤どりのむね肉を低温調理することにより、しっとりとやわらかく仕上げました。



とりまぶし・もも 3,500円 (税込)

一杯目は、そのままお召し上がりください。
二杯目は、お好みの薬味と山芋で。
三杯目は、だし汁をかけてお楽しみください。

飲み物

飲み物		アルコール	
ソフトドリンク		生ビール	700円
ノンアルコールビール	500円	瓶ビール	700円
コーラ	300円	チューハイ	500円
オレンジジュース	300円	ハイボール	500円
		日本酒 1合	500円
		2合	800円

伊勢赤どり



炭火焼重 2,300円 (税込)

伊勢うどんのように甘辛く、ごはんが進む味わいです。薬味を加えるとさらに「伊勢赤どり」の味を引き立てます。

伊勢赤どり



とりカツ定食 1,800円 (税込)

単品 1,300円 (税込)

一般的なむね肉のパスつきとは別次元の「しっとり」さを感じられます。真珠の塩→ポン酢→ソースの順がおすすめの食べ方です。

お持ち帰り

皮あげタレ	500円
皮あげ塩	500円
冬限定 とり団子スープ	300円

伊勢赤どり



数量限定 鶏鍋 特製だし・伊勢味噌 1,600円 (税込)

伊勢赤どりの旨みを感じられる鍋。もも肉に、30分以上煮込み柔らかくなった手羽先と特製鶏だんご。めに雑炊でお召し上がりください。伊勢赤どりから煮出した特製だしと、独自のブレンドで合わせた伊勢味噌は、伊勢赤どりとの相性抜群。

伊勢どり



からあげ定食 1,400円 (税込)

単品 900円 (税込)

ほど良い脂と肉のコクが強い歯ざわりの良い味わい。味付けは、ここでしか味わうことのできない料理長秘伝の味付けです。(にんにく不使用)

伊勢赤どり



紅白親子丼 1,200円 (税込)

お米を食べて育ったニワトリの白い卵「米艶」のみで作った純白の親子丼。卵の味が主張しすぎない、伊勢赤どりとのバランスが取れた味わいです。伊勢赤どりの「赤」と白い卵の「白」、縁起の良い「紅白親子丼」。



お子様プレート 1,000円 (税込)

特製つくねハンバーグと二種類のからあげで、ごはんがすすむ一品です。

【アレルギー品目】

鶏肉、鶏卵、大豆、小麦、ごま、さけ、りんご、山芋、はちみる、ゼラチン

※メニューによって調理時間が異なるため、ご注文を頂きました順番とご用意できる順番が異なる場合がございます。あらかじめご了承ください。