

伊勢赤どり

とりまぶし・むね

一、九八〇円
(税込)

低温調理

薬味

(きざみわさび・

ゆずこしょう・ねり梅)

だし汁

山芋

お漬物

伊勢赤どりのむね肉を、低温調理で、しっとりやわらかく仕上げました。
厳選した三種類の薬味、「伊勢赤どり」を使用した特製だしと一緒に、
お好みでお試してください。
尚、表面のゆず塩がアクセントとなっており、
そのままでも美味しくお召し上がりいただけます。



伊勢赤どり

伊勢路名物とり味噌焼き

とり味噌焼き

野菜二種類

ごはん

とりスープ

お漬物

一、六五〇円
(税込)

「とり味噌焼き」は当地の郷土料理の一つで、各家庭でも独自の味噌や味付けで親しまれています。

当店のものは、伊勢赤どりをふっくら香ばしく焼き上げており、伊勢味噌や八丁味噌を使ったオリジナル味噌で甘辛く仕上げました。

伊勢路の味をお楽しみください。



夏季限定

冷やし赤どり担々麺

一、四〇〇円
(税込)

担々麺

暑い季節におすすめです。伊勢赤どりの棒棒鶏や、ピリ辛鶏そぼろを、
米粉の麺 フォーにのせ、かき氷状の特製だしをトッピング。
混ぜほぐしながらお召し上がりください。
さっぱりした涼感とともに深い味わいをお楽しみください。



伊勢赤どり

とりまぶし・もも

三、五二〇円
(税込)



伊勢志摩備長炭を使い、ふっくら香ばしく焼き上げました。
このメニューは、肉から、出汁に至るまで、
伊勢赤どりを使用していますので、
当素材の味わいをたっぷりお楽しみいただけます。



炭火料理

薬味

(きざみわさび・

漁師のり・きざみねぎ)

茶碗蒸し

山芋

だし汁

お漬物

伊勢赤どり

とりカツ膳

一、九八〇円
(税込)

とりカツ

三種味わい

(真珠の塩・柚子ぽん酢・
生ソース)

ごはん

とりスープ

お漬物



伊勢赤どりならではの香り、食感が楽しめます。
しっかりした肉質が活き、またジューシーなカツに仕上がっています。
昔ながらの製法で作る真珠塩、柚子ぽん酢、そして生ソース、
どれも、とりカツの美味しさを引き立てます。



単品

とりカツ

一、四三〇円
(税込)

伊勢志摩備長炭を使い、ふっくら香ばしく焼き上げました。
特製甘タレも、ご飯とともに相性よく、また山椒など薬味を加えると、
さらに「伊勢赤どり」の味を引き立てます。

伊勢赤どり 炭火焼重

二、五三〇円
(税込)

炭火焼重

とりスープ

お漬物



※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。

飲み物

アルコール

生ビール

七七〇円
(税込)

瓶ビール

七七〇円
(税込)

チューハイ

五五〇円
(税込)

三重ハイボール

五五〇円
(税込)

三重の地酒

一合 五五〇円
(税込)

二合 八八〇円
(税込)

ソフトドリンク

ノンアルコールビール 五五〇円
(税込)

コーラ

三三〇円
(税込)

オレンジジュース 三三〇円
(税込)

クラフトドリンク

ゆず 四四〇円
(税込)

りんご 四四〇円
(税込)

はちみつ 四四〇円
(税込)

おすすめ三重地酒

伊勢の白酒 活性酒

タカハシ酒造 / 三重県四日市市
しぼりたての生酒を「生きたままの酵母」を含んだままびん詰した活性にごり酒。柑橘系の香りも心地良い爽快なお酒です。

360 ml 2, 530 円

作 穂乃智純米

清水清三郎商店 / 三重県鈴鹿市
爽やかな甘さでバランスのよいライチのような香り。
滑らかな甘みと軽快なほど越しをあわせ持った純米酒。

300 ml 1, 980 円

半蔵 純米辛口

太田酒造 / 三重県伊賀市
穏やかな落ち着きのある香りと、程よい酸味、キレの良い後味がより一層料理を引き立てます。

300 ml 1, 650 円

酒屋八兵衛 本醸造生

元坂酒造 / 三重県多気郡大台町
やや強い口当たりから優しい旨味と力強いキレを感じる本醸造。
飲み飽きせず杯が進む味わい。

300 ml 1, 320 円