



コーチシ

当店では衛生面に気をつけ新鮮な鶏を使用していますが
鶏刺しやたたき等は体調の悪い方やお子様はお控えいただき
また自己責任にてお召し上がりいただきますようお願いいたします。

・ 鶏刺し合い盛り

980
(税込1078)

地鶏のモモ肉、むね肉を合い盛に
味の違いをお楽しみください。



・ 鶏のユッケ

たれ 880
(税込968)

塩 880
(税込968)

・ 炙り、レバー刺し

880 (税込968)

新鮮なレバーをごま油と岩塩で
お好みで表面を炙って提供します。



・ とりわさ 680 (税込748)

地鶏のささみをさっと湯通し
しました。わさび醤油で
お召し上がり下さい。

・ 鶏たたき もも肉 980 (税込1078) むね肉 880 (税込968)

表面を軽く焼いたもも肉（むね肉）に
たっぷりネギをのせました。
ポン酢をかけてお召し上がり下さい。



コーチン串

塩・タレからお選びください。

・厳選3本盛り 620

モモ肉・むね肉・手羽先の盛合せ (税込682)



・モモ肉 220
(税込242)

・むね肉 220
(税込242)

・せせり 200
(税込220)

・ほんちり 200
(税込220)

・かわ 200
(税込220)

・手羽先 220
(税込242)

こだわりの地鶏 (コーチン・合鴨)

肉質は赤味を帯び脂肪は良い香りをしています。
弾力がありしっかりとした歯ごたえが楽しめるのも大きな特徴です。
コクがあるジューシーな味わい。
ブロイラーと比べ飼育期間は約三倍手間暇かけたお肉です。

合鴨

・むね肉串焼き 250
(税込275)

・月見つくね 300
(税込330)



・鴨だし 880
(税込968)

やわらかいむね肉を柚子風味のお出汁でお召し上がりください。

串焼き食べ比べ

500 (税込550)

お得な食べ比べ三本盛り合せ
コーチン・合鴨・若鶏のセットです。
塩・たれからお選びください。



即菜

えだまめ
うめきゆく
冷やっこ
おしんこ盛合せ
なす一本漬け
きゅうり一本漬け
山芋千切り
冷しトマト
アボカドスライス
えびせん揚げ

全品三三八〇

(税込四一八)

サラダ

バリソバサラダ

パリパリの食感サイコー! そば粉不使用です
(わさび風味ドレッシング)

ワイルドポテトサラダ

仕上げは自分のお好みでワイルドにどうぞ

サーモンとアボカドのサラダ

(わさび風味ドレ&和風ドレッシング)

カリカリチーズのシーザーサラダ

(シーザードレッシング)

チヨレギサラダ

◎レギュラー・ハーフサイズのご指定ができます
◎ドレッシングはお好みで変更もできます

・責じそ・シーザー・和風・わさび風味・焙煎ごま



バリソバサラダ



ワイルドポテサラ



サーモンアボカドサラダ



シーザーサラダ

R 八八〇 (税込九六八)

H 五八〇 (税込六三八)

R 五八〇 (税込六三八)

R 八八〇 (税込九六八)

H 五八〇 (税込六三八)

R 七八〇 (税込八五八)

H 五二〇 (税込五七二)

R 六八〇 (税込七四八)

H 四八〇 (税込五二八)

こだわり玉子

自社農園の

地鶏のだし巻玉子

五八〇

(税込六三八)

地鶏卵4玉を贅沢に使いご注文を頂いてから焼き上げます。シンプルにそのまま食べるもよし。お好きなトッピングで食べるもよし。

だし巻 トッピング

・明太子

十三〇〇
(税込三三〇)

・チーズ

十二〇〇
(税込二二〇)

・青ネギ

十一〇〇
(税込二一〇)



鮮魚

お刺身盛合わせ

一人前 六八〇

(税込七四八)

お客様の「大、中、小」では頼みづらい」というお声を
もとに一人前ずつご注文できるようにしました。
ご注文は二人前から承ります。

海鮮なめろう

七〇〇

(税込七七〇)

日替わりでおススメの魚をなめろうにします。
スタッフにお尋ねください。



なめろう



串焼き

お任せ五本盛

七〇〇

(税込七七〇)

塩・たれからお選びください

・ねぎま

一八〇
(税込一九八)

・なんこつ

一八〇
(税込一九八)

・砂肝

一六〇
(税込一七六)

・かわ

一五〇
(税込一六五)

・レバー

一五〇
(税込一六五)

・せせり

一五〇
(税込一六五)

・ほんちり

一五〇
(税込一六五)

・玉つくね

一〇〇
(税込一一〇)

こだわり其の二

南米アンデス山脈の標高3700mにあるウユニ塩湖（ボリビア）の岩塩は太古にアンデス山脈が隆起し深海の海水が三億年の時を経て現在の湖面で塩として自然結晶した天然もの。鮮やかなピンク色の岩塩はミネラルを豊富にふくみまろやかな甘味のあるお塩です。



こだわり其の一

創業より三十年。日々つき足し使用してきました。年月を経てまろやかさを濃厚さをまとっただけではなく、鶏の旨みをギュッと凝縮した熟成タレです。

肉料理

黄金の手羽揚げ

(二本)

三〇〇
(税込三三〇)

サムギョプサル

八五〇
(税込九三五)

韓国料理の定番「サムギョプサル」を辛味をマイルドに食べやすくアレンジしました

馬刺し

七八〇
(税込八五八)

さくらユッケ

八八〇
(税込九六八)

「低カロリーで高タンパク」
貧血予防に効果のある鉄分、疲労回復を促進するといわれるグリコーゲンが豊富なのも馬肉の魅力です。なにより「生肉はうまし！」



俺の唐揚

俺はノーマル

オーソドックスな醤油ベースの
シンプルな味付け。

五八〇
(税込六三八)

あいつのタルタル

タルタルソースをたっぷり。

六〇〇
(税込六六〇)

みんな大好き明太マヨ

明太マヨソースで旨味倍増!

六〇〇
(税込六六〇)

あなたはおろポン

さっぱりとおろしポン酢で

六〇〇
(税込六六〇)

やみつき塩キャベツ

二八〇
(税込三〇八)



揚げ物

にほんいちのコロッケ

北海道の超人気居酒屋「にほんいち」さんの特製コロッケ。
じゃがバター風味ですので醤油でお召し上がりください。

三八〇 (税込四一八)

長いもモチリ揚げ

ホクホクトロリとしたシンプルな味わい

四五〇 (税込四九五)

チート口揚げ

四八〇 (税込五二八)

川エビの唐揚げ

五八〇 (税込六三八)

揚げ出し豆腐

四八〇 (税込五二八)

フライドポテト

(特盛)

六五〇 (税込七一六)

シヤカシヤカポテト

(並盛)

四八〇 (税込五二八)

(BBQ・コンメ・HOTチリ・明太子バター)

フライドポテトに魔法の粉をかけてLet'sシヤカシヤカ!



にほんいちのコロッケ



長いもモチリ揚げ



チート口揚げ

海鮮

つぶ貝チヤンジャ

三〇〇
(税込三三〇)

あん肝

五八〇
(税込六三八)

でっかい海老チリ

九八〇
(税込一〇七八)

ハーフサイズ

六八〇
(税込七四八)

サクサク海老マヨ

(一本)

二二〇
(税込二四二)

メサバ一枚炙り

六八〇
(税込七四八)

こだわりの三段仕込みのメサバ。
皮を炙って香ばしさをプラスしました。

あさりの酒蒸し

六八〇
(税込七四八)



熱々鉄板

塩だれ厚切り牛タン

九八〇
(税込一〇七八)

国産牛ホルモン炒め

七八〇
(税込八五八)

ビールに合わせるならコレ！
居酒屋と言えばホルモンでしょう。



ピザ

チーズ好きのための

4種のおふれるチーズピザ

八八〇
(税込九六八)

サドレデス

ロシアンタコ焼き

九〇
(税込九九)

4個からご注文承ります



今日もやっちゃいますか！
火を吹く辛さ！超危険！
小さいお子様にはオススメできません！



一品料理

手仕込もちもち焼餃子



三個 四五〇
(税込四九五)
追加一個 一五〇
(税込一六五)

肉汁たっぷりの餡を餃子の皮専門店にオーダーした厚めの皮で包んだもちもち餃子。

手仕込シューマイ



六個 四五〇
(税込四九五)

揚げ・蒸し・焼き
からお選びください

手仕込春巻き



二本 四五〇
(税込四九五)

毛沢東チキン

毛沢東が生まれた湖南省発祥の「湖南料理」は四川料理よりも辛い中国一激辛な料理。特徴であるスパイスを生かした居酒屋テイストに仕上げました。

六八〇
(税込七四八)

サクサク海老マヨ

(一本) 二二〇
(税込二四二)

×サバ一枚炙り

こだわりの三段仕込みの×サバ。皮を炙って香ばしさをプラスしました。

六八〇
(税込七四八)

特製キムチチャーハン

六八〇
(税込七四八)



毛沢東チキン



×サバ一枚炙り



特製キムチチャーハン

米

焼き卵かけごはん

五八〇

(税込六三八)

新感覚の卵かけごはん。
ふわふわオムライス仕立てでご提供
いたします。
味付けは和風となっておりますので、
お好みで薬味をつけてお召し上がり
下さい。



焼き卵かけごはん

お茶漬け(鮭・梅)

四八〇

(税込五二八)

ライスセット(汁物・漬物)

三〇〇

(税込三三〇)

地鶏の

卵かけごはんセット

三八〇

(税込四一八)

おにぎり(2個、汁物・漬物)

四八〇

(税込五二八)

特製玉子チャーハン

四八〇

(税込五二八)

毛沢東スパイス

チャーハン

六〇〇

(税込六六〇)

毛沢東チキンと同じ特製スパイスを使用
激辛につき要注意!



こだわりのねぎ焼そば



弦ラーメン

丼

※プラス一〇〇円(税込一一〇円)で
大盛りになります。

鉄火丼

四八〇

(税込五二八)

海鮮ちらし丼

四八〇

(税込五二八)

麺

※プラス一五〇円(税込一六五円)で
大盛りにできます。

弦ラーメン(ピリ辛味噌)

五八〇

(税込六三八)

東京醤油ラーメン

五八〇

(税込六三八)

塩ラーメン

五八〇

(税込六三八)

こだわりのねぎ焼きそば

四八〇

(税込五二八)

自慢の濃厚鶏白湯スープ!

ラーメンスープは名古屋コーチンの
鶏ガラを10時間かけて取り出した
濃厚な白湯スープです。



デザート

弦ノワール

こんがり焼いたデニッシュパンに冷たいソフトクリームシロップをかければ間違いない！

五八〇
(税込六三八)

チョコバナナクレープ

三八〇
(税込四一八)

ソフトクリーム

三八〇
(税込四一八)

御神水信弦餅

鹿島神宮の御神水を使い、山梨の名店でしか味わえない信玄餅を再現しました。

三八〇
(税込四一八)

牛乳瓶に入った練乳生チーズ

練乳生チーズはプラス50円でお持ち帰りもできます！

二八〇
(税込三〇八)

パフェ

※上のソフトクリームはホイップクリームに変更できます

(各種) 五八〇
(税込六三八)

プリンパフェ

抹茶パフェ

オレオパフェ

コーヒーゼリーパフェ

練乳チーズパフェ



御神水信弦餅



チョコバナナクレープ



弦ノワール

誕生日のお祝いは



の山盛りバースデー

- ①来店時にバースデーハガキに必要事項を記入する
- ②誕生月にハガキが届きます
- ③来店3日前までに予約を入れる



年の数だけ〇〇をプレゼント！

詳しくはスタッフにお尋ねください。

