



## 希少部位メニュー

### ・はつもと

230 円

はつ(心臓)とレバー(肝臓)をつなぐ部位。  
脂身と独特な歯ごたえの中に、はつとレバーの旨味が詰まった一串。

### ・ソレリス

250 円

もものつけ根、骨盤のくぼみに位置し、  
一羽につき二個しか取れない希少部位。  
もも皮で巻き刺し、その弾力と脂ののりが最高の一串。



### ・油つぼ

160 円

ほんじりの中で「オイルキャップ」と呼ばれる部位。  
コラーゲンたっぷりで女性にオススメ!



### ・とろ皮

230 円

鶏皮の中で最も厚く、コラーゲンやビタミン A を  
豊富に含み美肌効果に最適といわれています!

### ・背肝

280 円

肝臓の部位で一羽から約 7g しか取れません。  
程良い脂身とレバーともはつとも違った食感を通好み。

### ・ふりそで

230 円

肩肉から胸肉にかけての部位。  
手羽先より脂は少なめで肉汁が多く上品な味わい。



### ・さえずり

230 円

食道・気管の部位。やわらかくコリコリとした食感が特徴。  
首の肉との旨味が絶妙なバランス。



### ・もも皮

230 円

### ・鳥ハラミ

230 円

### ・ひざなんこつ

230 円

※金額は税別表記となっております。