



UMAI
YAKITORI OMAKASE

焼き鳥おまかせ

- | | |
|---------------------------------|--------------------------------------|
| ① 皮/鶏皮
Chicken Skin | ⑪ モモ/腿肉
Leg |
| ② ハツ/鶏心
Heart | ⑫ ゲンコツ/軟骨
Cartilage |
| ③ レバー/鶏肝
Liver | ⑬ 油つぼ/油壺
Oil gland in tail |
| ④ ペタ/鶏背皮
Thick back skin | ⑭ さび焼き(首肉)/山葵鶏頸肉
Neck with wasabi |
| ⑤ ハツ元/大動脈
Aorta | ⑮ わぎま/大蔥鶏肉
Grilled with leek |
| ⑥ 砂肝/雞胗
Gizzard | ⑯ ふりそで/雞肩
Shoulder |
| ⑦ ほんじり/雞尾
Toot of tail | ⑰ 手羽先/雞翼
Wing |
| ⑧ 白子/雞子
Testis | ⑱ ソリレス/盆骨内側肉
Chicken oyster |
| ⑨ ちょうちん/提燈
Immature egg yolk | ⑲ おたふく/甲狀腺
Thyroid |
| ⑩ つくね/雞肉丸
Meatball | |

料理長:

下田豪馬
GOMA SHIMODA

おまかせ OMAKASE

前菜 / 2品
Appetizer (2 kinds)

造里
Sashimi

焼鳥串 / 9本
Yakitori (9 kinds)

グリル野菜 / 2品
Grilled Vegetables (2 kinds)

スープ
Soup

鳥すきやき
Chicken Sukiyaki (with rice bowl)

デザート
Dessert

\$780 per person

-紀州備長炭使用-

当店は炭の中でも最高級の「紀州備長炭」を用いています。
火力の強さによるパリッとした焼き上がりは、ひと味違う美味しさを感じていただけます。

-またいちの塩使用-

福岡県糸島に製塩所「工房とったん」をかまえ、海の恵みがたっぷりと味わえる、昔ながらの塩づくりをしております。塩は角の無いまろやかさが魅力の焼き塩。鶏肉の持ち味を存分に活かす相性の良さです。

サービス10%料を頂きます
10% service charge will be applied