

お飲み物 DRINKS

エビスビール Yebisu beer

生(中)	Draft beer (M)	800円(880円送)
生(小)	Draft beer (S)	550円(600円送)
中瓶	Bottle	700円(770円送)
ギネス黒ビール	Guinness beer (Bottle)	700円(770円送)
ノンアルコールビール	Alcohol-free beer (Bottle)	400円(440円送)

大関樽酒 Taru Sake (Sake brewed in cask)

ぐい呑み	Cup	780円(850円送)
升(マス)	Wooden Masu cup	830円(910円送)
3号大徳利	Bottle (3cups)	2,000円(2,200円送)

梅酒 Plum liqueur (ロック・ソーダ割) 600円(660円送)

サワー類 Shochu Cocktail
(ウーロンハイ・緑茶ハイ・レモンサワー・グレープフルーツハイ) 580円(630円送)

本格焼酎 (麦・芋・黒糖) Shochu (japanese spirits)
(水割り・お湯割り・ロック・ソーダ割り) 650円(710円送)

ボトル Bottle 3,000円~(3,300円送~)

ウイスキー (スーパーニッカ) Whisky
(ハイボール・ロック・水割り) 680円(740円送)

ワイン (赤・白) Wine (Red/White) Half bottle 1,650円(1,810円送)
(ハーフボトル)

ソフトドリンク Soft Drinks
(オレンジ・コーラ・ウーロン茶・グレープフルーツ) 350円(380円送)

お持ち帰り Take Out

焼鳥折詰め

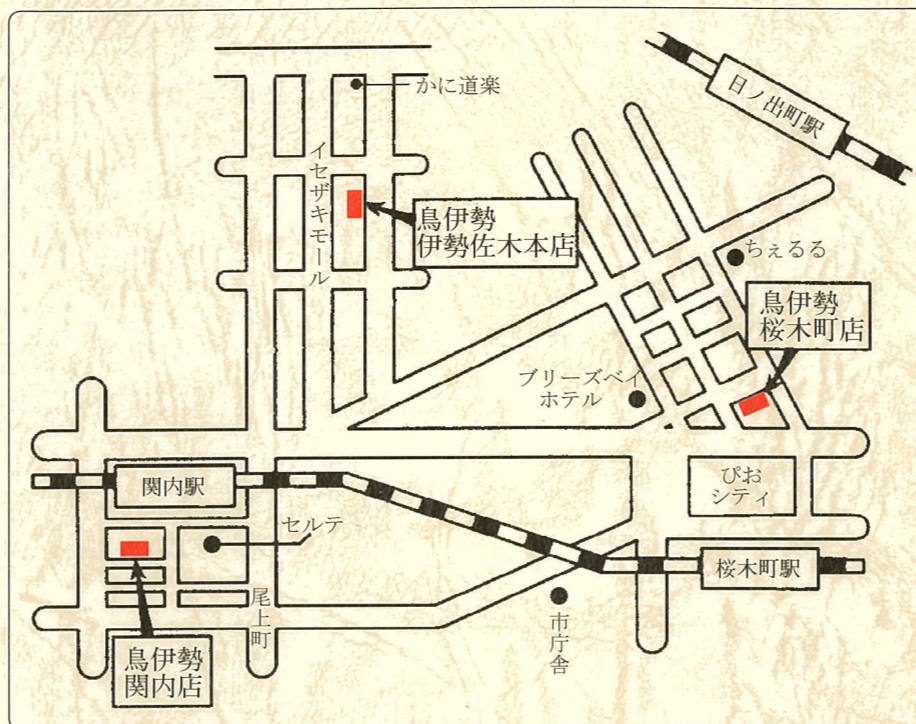
八寸(8本)	Box with Yakitori(8skewers)	2,600円(2,800円送)
九寸(10本)	Box with Yakitori(10skewers)	3,100円(3,340円送)
尺(12本)	Box with Yakitori(12skewers)	3,600円(3,880円送)
焼鳥弁当	Lunch Box with Yakitori	1,600円(1,720円送)

※串一本より追加注文承ります



- 当店はお通し代(各種サービス含む)として450円いただきます。
- 450yen "Otoshi" charge per guest applies (for various services)

伊勢佐木町本店(月曜定休) ☎261-8343
 桜木町店(月曜定休) ☎231-6320
 関内駅前店(日曜定休) ☎662-9236



- 伊勢佐木町本店・桜木町店は日曜日にも営業しております (4:30PMより)
- 伊勢佐木本店は2階が座敷になっておりますので、30名様までのご宴会にご利用下さい (要予約)

鳥伊勢

Chicken Barbecue
TORIISE
 YOKOHAMA



焼鳥 YAKITORI (CHICKEN BARBECUE)

焼鳥盛り合せ (5本)	Assorted Yakitori (5 skewers)	1,600円 (1,760円 <small>税</small>)
ねぎ肉	Chicken & green onion	} 290円 (310円 <small>税</small>)
レバー	Liver	
皮	Skin	
ささみ (本わさび使用)	Breast	
せせり	Neck	
はつ	Heart	} 330円 (360円 <small>税</small>)
手羽先	Wing	
つくね	Meat balls	
すなぎも	Gizzard	} 280円 (300円 <small>税</small>)
ぼんぼち	Tail	
やげん軟骨	Chicken Gristle	
うずらの玉子	Quail Eggs	250円 (270円 <small>税</small>)

特製 SPECIAL

合鴨	Duck	580円 (630円 <small>税</small>)
骨付きもも	Leg	800円 (880円 <small>税</small>)
うずら姿焼	Quail	850円 (930円 <small>税</small>)
きつね	Fried Tofu with chicken	280円 (300円 <small>税</small>)
しそ巻	Meat ball in Shiso leaf	300円 (330円 <small>税</small>)
つみれ	Meat stuffed Shitake mushrooms	350円 (380円 <small>税</small>)

野菜焼 BARBECUED VEGETABLES

野菜焼盛合せ (5本)	Assorted vegetables (5 skewers)	1,500円 (1,650円 <small>税</small>)
イカダ (ネギ)	Green onion	280円 (300円 <small>税</small>)
ししとう	Green peppers	280円 (300円 <small>税</small>)
ぎんなん	Ginkgo nuts	300円 (330円 <small>税</small>)
アスパラ	Asparagus	380円 (410円 <small>税</small>)
椎茸	Shiitake mushrooms	380円 (410円 <small>税</small>)
なす	Eggplant	400円 (440円 <small>税</small>)
ポテト	Potato	500円 (550円 <small>税</small>)
ニンニク	Garlic	500円 (550円 <small>税</small>)

一品料理

鳥わさ (本わさび使用)	Chicken with Wasabi soy sauce	800円 (880円 <small>税</small>)
鴨ロース	Roast duck	900円 (990円 <small>税</small>)
野菜サラダ	Vegetable salad	750円 (820円 <small>税</small>)
海草サラダ	Seaweed salad	700円 (770円 <small>税</small>)
冷奴	Cold Tofu	450円 (490円 <small>税</small>)
塩辛	Shiokara (Salted Squid guts)	500円 (550円 <small>税</small>)
もろキュウ	Cucumber stick & Miso	500円 (550円 <small>税</small>)
うめキュウ	Cucumber stick & sour plum	500円 (550円 <small>税</small>)
冷しトマト	Cold tomatoes	500円 (550円 <small>税</small>)
お新香	Japanese pickles	500円 (550円 <small>税</small>)
酢の物	Vinegared dish	650円 (710円 <small>税</small>)
エシャレット	Shallot	700円 (770円 <small>税</small>)
鳥湯豆腐	Tofu in hot chicken soup	800円 (880円 <small>税</small>)
茶碗蒸し	Pot-steamed eggs	550円 (600円 <small>税</small>)
比内地鶏の柳川	Yanagawa hot-pot with chicken	1,200円 (1,320円 <small>税</small>)

A LA CARTE

ご飯もの RICE & NOODLES

おにぎり (鮭・梅・昆布)	Rice ball	各 280円 (300円 <small>税</small>)
鳥茶漬け	Rice in chicken soup	600円 (660円 <small>税</small>)
鳥雑炊	Japanese chicken congee	700円 (770円 <small>税</small>)
茶そば	Green tea Soba noodles	750円 (820円 <small>税</small>)
焼鳥丼	Yakitori rice bowl	1,100円 (1,210円 <small>税</small>)
ライス	Rice	250円 (270円 <small>税</small>)
鳥スープ	Chicken soup (free of charge)	無料

お得なコースメニュー SPECIAL COURSE

焼鳥コース

3,000円 (3,300円税) / お一人様

野菜サラダ、酢の物
焼鳥5本、野菜焼2本、
鳥スープ、季節のフルーツ

柳川コース

3,900円 (4,290円税) / お一人様

野菜サラダ、酢の物
焼鳥5本、^{ひない}比内地鶏の柳川
茶碗蒸し、
鳥スープ、季節のフルーツ

冬季限定 鶏鍋コース

3,500円 (3,850円税) / お一人様

野菜サラダ、酢の物
焼鳥4本、鶏鍋
鳥スープ、季節のフルーツ

※当日のコースのご注文は人数によりお受けできない場合がございます。

※ご予算に応じ対応致しますので
ご相談ください