

食通や料理人の間で話題の

本当に旨い地鶏!

奈良県特産

地鶏
大和肉鶏

やまこにくぐんり

大和肉鶏は、名古屋種、ニューハンプシャー種、シャモ種の3品種を合わせて作られました。適度に乘った脂肪、快い歯ごたえの締まった肉質、甘味としっかりとした味の深みがあります。



シャモ種



名古屋種

大和肉鶏

料理長おすすめ

鶏天井

ゆず胡椒味

一、〇五〇円

【税別】

おそばハーフ付

プラス

一七〇円

【税別】

大和肉鶏のかしわそば

やまこにくぐんり

九五〇円

【税別】

大和肉鶏のかしわせいろ

一、〇二〇円

【税別】

ササミの天ぷら

やまこにくぐんり

七三〇円

【税別】

大和肉鶏の陶板焼き

九六〇円

【税別】



料理長おすすめ

姫にんにくの天ぷら

八九〇円

【税別】

姫にんにくの味噌焼き

八九〇円

【税別】



ひめ
姫にんにく
青森県産

姫にんにくは、にんにくを水耕栽培によって根も葉も発芽させたもので、においが残りなく、いのが特徴。さつくり、ほくほくで上品な甘さです。