

漂う煙に誘われて

酒に心酔、料理に舌鼓

素材に技に自信あり

ゆるぎない味わい・・・

これぞ YAKITORI 鳥じんの真髄

YAKITORI 鳥じん で、使用している「大山どり」は、国立公園に指定されている山陰の霊峰「大山」を中心とした、四季を通じて豊かな自然に囲まれ、名水百選に選ばれた「天の真名井」を始めとする名水が山麓の随所に湧き上がっている、恵まれた環境の中でのびのびと平飼いで育てられている銘柄鶏です。

お品書き OUR RECOMMEND



◎ 6串コース six sticks 1人前 ¥1,700

ねぎま、つくね、野菜串、他とりまぜて6串
negima, tsukune, vegetable and three more

◎ 10串コース ten sticks 1人前 ¥2,400

ねぎま、つくね、きも、手羽、まきみ、他とりまぜて10串
negima, tsukune, kimo, tebasaki, makimi, two vegetables and three more

◎ 鳥じんコース chojin special 1人前 ¥3,700

前菜盛合せ、ねぎま、つくね、手羽、野菜串他とりまぜて7串
稲庭うどん、鶏スープ、デザート

Appetizers, seven sticks, INANIWA UDON noodles, chicken soup and dessert



YAKITORI

鳥じん

CHOJIN



- ※ 当店ではお通し 580 円を頂戴しております。
A table charge gets a daily appetizer. ¥580
- ※ お一人様につき焼鳥 2 串以上のご注文が無い場合サービス料 580 円を頂戴します。
When there are not orders more than two sticks one, it takes service charge. ¥580
- ※ 表示の価格には消費税が含まれておりません。
The price exclusive of tax.

炭火烧鳥串 sticks a la carte

(2串のご注文より承ります。) Please order from 2 sticks.

ねぎま	¥ 300
“NEGIMA” chicken thigh meat & white leek	
砂肝	¥ 240
“SUNAGIMO” gizzard	
手羽先	¥ 420
“TEBASAKI” wings of chicken	
つくね (こだわり卵黄付+60円)	¥ 320
“TSUKUNE” juicy minced chicken (add the yellow of an egg for 50 yen)	
きも	¥ 300
“KIMO” chicken liver	
まきみ	¥ 240
“MAKIMI” chicken neck meat	
ささみさび焼	¥ 260
“WASABI-YAKI” fillet with horse radish	
ささみ梅じそ焼	¥ 280
“UMEJISO-YAKI” fillet with pickled UME sauce	
皮	¥ 260
“KAWA” chicken skin	
やげん軟骨	¥ 280
“YAGEN NANKOTSU” cartilage	
ひざ軟骨	¥ 280
“HIZA NANKOTSU” knee cartilage	
こころ	¥ 270
“KOKORO” chicken hearts	
おっぽ	¥ 360
“OPPO” chicken tail meat	
あか	¥ 340
“AKA” red thigh meat	
そり	¥ 360
“SORI” roots thigh meet	
つなぎ	¥ 240
“TSUNAGI” between liver and hearts	

季節の野菜とその他の炭火串焼

Vegetable sticks and many various

どんこ椎茸	¥ 320
“SHIITAKE” shiitake mushroom	
エリンギ茸	¥ 320
“ERINGI” ERINGI mushroom	
完熟ぎんなん	¥ 320
“GIN NAN” ginkgo nuts	
たらの芽	¥ 420
“TARANOME” wild grass	
ペコロス	¥ 320
“PEKOROSU” mini onion	
プチトマト	¥ 240
“PUTTI TOMATO” mini tomato	
那須の白美人ねぎ	¥ 270
“HAKUBIJIN NEGI” white leek	
金針菜	¥ 300
“KIN SHIN SAI” Chinese lily bud	
合鴨	¥ 370
“AIGAMO” ducks sirloin	
湘南みやび豚バラ	¥ 420
“MIYAJI BUTA” pork belly	
和牛 サーロイン	¥ 750
“WAGYU SIRLOIN” Japanese beef sirloin	
うずら玉子つけ焼き	¥ 190
“UZURA TAMAGO” boiled quail egg with spicy soy sauce	

焼鳥に使用している塩は、フランス・ブルターニュ半島南部のグラン島の塩田で、古代からの伝統製法により海水から作られる自然海塩「セル マランド グランド」と、再製加工塩「赤穂の天塩」を独自の割合で配合したものです。他にも数種類の塩を料理や食材により使い分けております。

焼鳥のタレは、創業以来火入れ濾過つぎ足しを長い歳月を経て繰り返し、数種類もの醤油や酒、飴等を加え熟成された化学調味料無添加の秘伝のタレです。

逸品料理 dishes a la carte

冷菜 cold dishes

鳥取大山鶏 とりわさ

¥700

“TORI WASA” Soft boiled chicken-file with WASABI soy sauce

鶏 胸身のカルパッチョ 低温調理仕立て

¥800

“CALPACCHO” Boiled low temperature make breast meat with vinegar jelly

吟醸豆腐 (国産大豆 大島にがり 天然水仕込み)

¥630

Special TOFU

自家製 漬物 盛り合わせ

¥520

Assorted Japanese pickles

鶏 白レバー旨煮冷やし

¥700

Chicken liver spicy sweet soy sauce

鶏の白レバーペースト バタートースト添え

¥800

Chicken liver paste with butter toast

温菜 hot dishes

帆立と春菊のパナード

¥900

Tempura Western style with scallop, crown daisy and cheese

春菊と牛蒡のさつま揚げ

¥700

“SATSUMA AGE” fried fish paste with crown daisy and burdock root

揚げ出し豆腐 割烹仕立て

¥800

Deep-fried TOFU especially with soy stock sauce

手羽先唐揚げ 名古屋風 (3ピース)

¥700

1ピース ¥230 にて追加できます!

Nagoya-like wing fried chicken (3piece) add the 1Piece for 230 yen

旬野菜サラダ salad menu

- スティック野菜 特製味噌ディップ ￥630
Vegetable sticks with special MISO
- 吟醸豆腐のハリハリサラダ わさびドレッシング ￥750
Special tofu & MIZUNA salad with WASABI dressing
- シーザーサラダ シーザードレッシング ￥800
Caesar Salad with cream dressing of the cheese flavor
- ほうれん草とスモークチキンのサラダ ￥900
温泉玉子のドレッシング
Spinach and smoked chicken salad with soft boiled egg dressing

炭火串焼のあとに rice menu

- 鶏スープ ￥320
Chicken soup
- 炭火焼おむすび (2ヶ) ￥700
“YAKI OMUSUBI” charcoal grilled rice ball
- 魂心の親子丼 ￥900
“OYAKO DON” Bowl of rice topped with chicken & eggs
- 鶏白湯 台湾ラーメン ￥680
“TAIWAN RAMEN” Nagoya-like Taiwanese ramen noodles
- 稲庭うどん 秋田名産 高橋東一本舗直送 ￥630
INANIWA UDON noodles

自慢のデザート dessert

- 特製 手造りアイスクリーム ￥380
Specially made handmade ice cream



“ YAKITORI 鳥じん ” では
その他様々な御料理の
ご相談を承ります
詳しくは店主まで