

鶏 パラ ダイス。

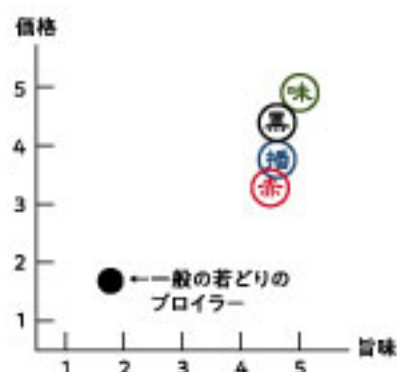
「ひょうご」地鶏のパイオニア
「鳥、まるごと。」の野乃鳥がお届けする



「ひょうご」にあるおいしい鶏肉、大集合！

播州
地鶏

平飼いの有精卵
兵庫の地産文化のパイオニア



播

ばんしゅうひやくにち
播州百日どり

旨み、甘み、
歯ごたえあり

100日まで育てられ旨
み成分の「イノシン酸」
がピークになり、甘み
が際立つ。

味

幻の地鶏
ひょうご味どり
旨みの奥にコクがある

日本三大地鶏の薩摩鶏×
名古屋種に白色プリマス
ロックを掛け合わせた交
配種。神戸大学との連携
で「米の餌」を使用。日本
でここだけ！！

黒

丹波黒どり
ジビエ的な深い
味わい

フランスの血統から
飼育方法、飼料など、
試行錯誤の末たどり
ついた自信作。

赤

丹波赤どり
播州赤どり
適度な柔らかさと
絶妙な甘み

歯ごたえや旨みを追求
し両親ともに赤どり。
昔ながらの鶏らしい
味わいに近く、臭みも
ない。

あなたはどっち？

トリソムリエ監修

野乃鳥の鍋特集



鍋

8時間煮込んだ鶏スープ使用

鶏。パイタンスープの水炊き

骨付きもも肉を煮込んで、鶏パイタンスープでお召し上がりください。メのおすすめはラーメン。

一人前 **1980円**

税込2178円

※一人前にご注文いただけます。



オススメ

野乃鳥名物 とり鍋

厳選「宗田がつを」使用の和風出し

とりしゃぶはポン酢で、もものスライスはお出汁と共に。先に野菜を入れてお召し上がりください。メのおすすめは播州うどんか雑炊で。お出汁を最後まで・・・。

まずはとりしゃぶ、あとでとり鍋。一人前 **1980円**

税込2178円

※一人前にご注文いただけます。

追加 鶏肉 1,580円(税込1,738円)
追加 野菜 980円(税込1,078円)

メ雑炊 420円(税込462円)
メうどん 420円(税込462円)

メラーメン 420円(税込462円)

LUNCH MENU

11:30-14:30
(L.O.14:00)



～ひょうご県地元発信プロジェクト～

TKG OSAKA

Nonotory



「お好みでどうぞ!」
卵のからすみ仕立て
「タマスキ」をたっぷりかけて
さらにワンランク上の贅沢を
堪能できます。

＼ 選べるTKG /

新食感の味わい!
自分好みのTKGをチョイス!

**播州
地卵** 平飼いの有精卵
兵庫の地卵文化のパイオニア



日替わり
プチカラ

播州百日どりをじっくり
8時間炊いた鶏スープ

いくらはTKGにかけてね

1杯まで
おかわり
OK!

2杯まで
おかわり
OK!



それぞれの
焼き鳥に
びったりの
トッピング

TKG用
こだわり珍味3種

産直播州地卵のたまごかけご飯 ¥1,200 (¥1,320税込)

- 選べるTKG ● 焼き野菜串 (オススメ炭火焼き) ● 日替わりプチカラ
- 焼き鳥 (特製つくね・もも串タレ焼き) ● 汁物 (8時間煮込んだ鳥スープ)
- ※プラス200円でスープをにゅう麺に変更可能



**産直播州地卵の
たまごかけご飯と親子丼** ¥2,000 (¥2,200税込)

- 究極の親子丼TKG ● 選べるTKG ● いくら小鉢
- 焼き鳥 (特製つくね・もも串タレ焼き) ● 焼き野菜串 (オススメ炭火焼き)
- 日替わりプチカラ ● 汁物 (8時間煮込んだ鳥スープ)
- ※プラス200円でスープをにゅう麺に変更可能

一日限定 10食のみ
こぼれ過ぎたら終了

※プラス200円で
スープをにゅう麺に
変更可能



こぼれいくらTKG定食

¥2,200 (¥2,420税込)

- こぼれいくらTKG ※追加飯おかわり自由
- 8時間煮込んだ鳥スープ ● 珍味5種

ミニ焼き鳥井TKG定食

¥1,200 (¥1,320税込)

- ミニ焼き鳥井
- 8時間煮込んだ鳥スープのにゅう麺 ● 珍味5種

親子丼TKG定食

¥1,200 (¥1,320税込)

- 究極の親子丼TKG ● 8時間煮込んだ鳥スープ
- 珍味5種

高級食材と産直播州地卵の

たまごかけご飯 ¥5,000 (¥5,500税込)

- 選べる高級TKG ● 焼き鳥 (特製つくね・もも串タレ焼き)
- 焼き野菜串 (オススメ炭火焼き) ● 鶏だしおでん (本日のおすすめ)
- 汁物 (8時間煮込んだ鳥スープ)
- ※プラス200円でスープをにゅう麺に変更可能

選べる
高級TKG
2種類お選び下さい



こぼれいくらTKG

神戸牛TKG

高級トリュフTKG

からすみ山盛りTKG





株式会社 加美鳥

「播州地卵」は生産者である石塚竜司氏と野乃鳥の野網代表が「地域に根ざした特産品の継続と価値化」と「未来に向けた地域雇用」の推進を目的に「株式会社加美鳥」を設立。

こだわりその①

滋養をたっぷりと含み風味豊か

「播州地卵」

兵庫県の北播磨地域の内陸部に位置する多可町。「播州地卵」は加美区の豊かな自然の中でのびのび平飼いで育ち、穀物を豊富に与えられた鶏が生んだ卵です。滋養をたっぷりと含み、風味が豊か、正においしい卵の決定版です。

こだわりその②

創業以来260年の伝統の味

「醤油」

香川県引田にある「かめびし屋」は創業以来260年に渡り「むしろ麹」製法を採用する世界では唯一のお醤油屋さんとして有名です。そんなかめびし醤油をスプレーで使用。おすすめは5～6プッシュ。天然のにがりとむしろ製法で仕上げた「熟成香と深い酸味」がTKGをより引き立てます。



卵かけご飯の おいしさと しさを 拡大展開中。

こだわりその③

たっぷりにかけて頂く

「タマスミ」

たまごの卵黄だけを1～2週間塩漬にし、味を整えた後、2週間以上天日干しでできあがるのが「タマスミ」です。鰯(ボラ)などの卵巣を塩漬し作るカラスミ同様に豊かなコクと風味が特徴。この「タマスミ」を惜しげもなくたっぷりとふりかけて頂くTKGは、旨みを味わえます。



こだわりその④

産地での味わいをリアルに

「お米」

播州地卵の産地となる兵庫県多可町には名水百選にも選ばれる「松が井の水」が湧き出ています。超軟水を利用し作られる地元のお米を季節ごとに厳選。その時に一番いい兵庫県産のお米を選別、産地での味わいをよりリアルに再現しております。「お米とたまごのハーモニー」をお召し上がりください。

