



上  
合  
鳥良商店

手羽先唐揚

昭和五十九年創業



一九八四年、鳥良を創業。

手羽先唐揚のルーツここにあり。

今も変わらぬ味をお楽しみください。

一九八四年、「手羽先唐揚専門店鳥良」の第一号店が、東京・吉祥寺に誕生しました。試行錯誤によって生み出された門外不出のタレは、一ヶ月じつくりと寝かせ、他の店では味わえないこだわりの味です。

創業の味

# 手羽先唐揚

厳選した鶏の手羽先を  
独自にブレンドしたスパイスと、  
一ヶ月寝かせたタレを用いて  
秘伝の調理法で  
仕上げた当店の  
看板料理です。

甘口



中辛



大辛



【二人前五本】

各

499円

(税込549円)



※画像は2人前です



手づくり

# 大吟醸絹仕込み豆腐

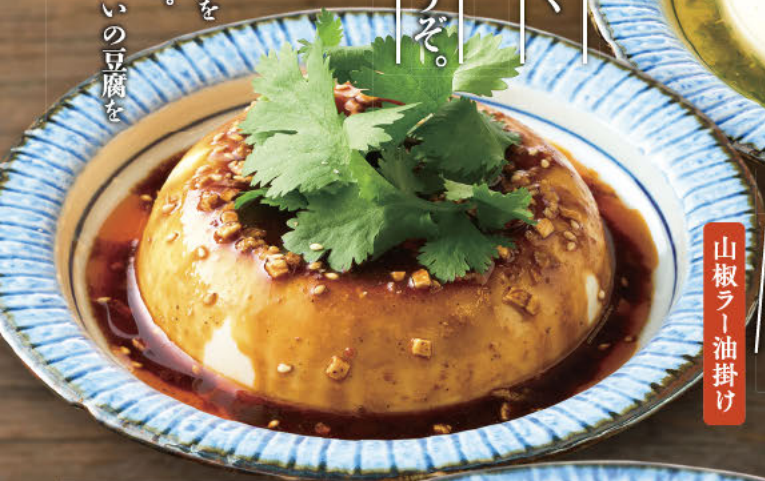
こだわりの  
蒸し上げ製法



磯の風味  
たっぷり豆腐

豆腐の旨味と  
山椒タレが食欲を  
かきたてます

山椒ラー油掛け



丁寧によさしく  
仕込みました。  
できたてをどうぞ。  
国産白目大豆を使用。  
一切水にさらさず  
蒸し上げること  
大豆本来の甘みや旨味を  
最大限に引き出します。  
濃厚で風味豊かな味わいの豆腐を  
ぜひご賞味ください。



プレーン(薬味・塩・豆腐タレ)



## 大吟醸絹仕込み豆腐

- プレーン(薬味・塩・豆腐タレ)
- 生海苔あん掛け
- 山椒ラー油掛け

各 **499円**  
(税込549円)



ごとうふ刺し  
(税込483円)



ごとうふ揚げ出し  
(税込549円)

おすすめ

【メイプルシロップ付き】  
**399円**  
(税込439円)

## 豆腐 クリームチーズ

濃厚なクリームチーズに  
手作り豆腐を合わせました。  
なめらか食感のチーズ豆腐に  
メイプルシロップを掛けて  
お召し上がり下さい。



にがりの代わりに葛や澱粉を  
混ぜ凝固させたごとうふは  
モチモチとした食感が特徴です

大豆の旨みを閉じ込め  
だしの効いた餡で仕上げました



# 鶏料理屋の唐揚



辛いタレが食欲をそそる

## ヤンニョムチキン

- 3個 429円 (税込472円)
- 4個 569円 (税込626円)
- 5個 689円 (税込758円)



シンプルに食す「こだわり秘伝塩」

## 守り抜かれた秘伝塩

- 3個 369円 (税込406円)
- 4個 489円 (税込538円)
- 5個 569円 (税込626円)



3つの味で変化を  
楽しめます！

※ソースは別皿で提供いたします

- 3個 429円 (税込472円)
- 4個 569円 (税込626円)
- 5個 689円 (税込758円)

サッパリと定番のおいしさ

## おろしポン酢



ほどよい酸味がクセになる

## 自家製油淋鶏



玉子たっぷりオリジナルタルタル

## タルタルソース





# だし巻き

鳥良商店

あつあつを  
もう一度!  
風味豊かな出汁を  
たっぷりと使用し  
ふんわり焼きあげました。  
ねぎやチーズ入りも  
ぜひお召し上がりください。

ご注文を頂いてから  
一本ずつ丁寧に  
焼きあげます

## プレーン

玉子の甘さを  
シンプルに味わえます  
ふんわりと仕上げました

599円  
(税込659円)

## ねぎ

ねぎをたっぷり使った  
風味豊かな玉子焼き

639円  
(税込703円)

## チーズ

チーズのコクが  
合わさった味わいは  
絶品です

679円  
(税込747円)





# 刺し

鶏料理屋のこだわり。  
酒のアテ



クセのない柔らかい  
レバーと、  
歯ごたえの良い  
砂肝のごま塩和えの  
盛り合わせです



砂肝と  
鳥レバの  
ごま塩和え盛り

499円  
(税込 549円)

鳥レバの

ごま塩和え

499円  
(税込 549円)



砂肝の

ごま塩和え

499円  
(税込 549円)



さしと赤身のバランスが良く、  
高タンパク低カロリーな馬肉は  
健康が気になる方にもおすすめ



馬刺し

799円 (税込 879円)



鴨肉の風味豊かな生ハムは  
酒のお供にピッタリです



鴨の生ハム 499円 (税込 549円)



# 鮪

# のおつまみ

鶏だけじゃない。マグロもご賞味あれ

おすすめ

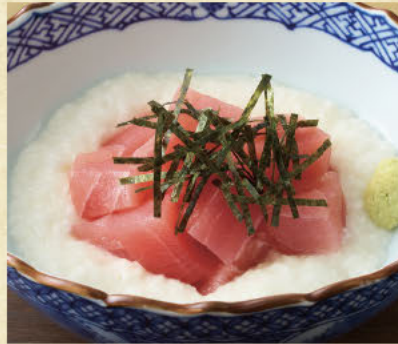
599円  
(税込659円)

食欲そそる  
タレが決め手！  
マグロキムチ  
ユッケ



マグロとアボカドの  
マヨネーズ和え

クリーミーなアボカドと  
マグロは相性抜群！  
599円  
(税込659円)



マグロ山かけ

まぐろおつまみの定番！  
わさび醤油でどうぞ  
599円  
(税込659円)



【辛・甘・酸】のバランスが絶妙な、  
ヘルシータイサラダです

ヤムウンセン  
(春雨サラダ) 499円  
(税込549円)

ひと手間  
加えた  
鶏料理屋の  
菜彩料理

# さらだ

鳥良商店

おすすめ

柔らかい鶏ムネ肉とポーチドエッグを  
濃厚チーズドレッシングで  
親子シーザー  
サラダ 659円  
(税込725円)



水菜と和野菜の  
さらだ 599円  
(税込659円)



海老×アボカドの  
王道のコンビ！

海老アボカドの  
サラダ仕立て 499円  
(税込549円)



ポテトサラダ 399円  
(税込439円)





じつくりと

オーブンで焼きあげた

ドラムチキン。

余分な脂がおち、

皮はパリッと

香ばしく、

中はしっとり

やわらかいお肉を

ご賞味ください。



ガブリと

どらむ  
チキン

1本

299円

(税込329円)

2本よりご注文  
いただけます

焼き上がりに20分程お時間を頂きます

商店名物

鶏  
くわ焼

いろんな部位を焼き上げた  
商店名物鶏くわ焼



炎と煙の中で、

ていねいに焼き上げ

鶏の旨味を

凝縮させました。

いろんな部位を

焼き上げた

自慢の一品です。

ぴりっと柚子胡椒をつけて

お召し上がりください。



レギュラー

799円

(税込879円)

↑

499円

(税込549円)



名古屋名物

濃厚な味噌で煮込んだ  
名古屋伝統の味



# どて焼き



どて焼き  
盛り合わせ

699円  
(税込769円)



じっくりと煮込んだホルモンは  
味噌が染み込み、酒のあてに最高！  
どて焼き 599円  
(税込659円)

# 杉板焼

杉の香りが芳ばしい  
鶏つくねの杉板焼き

つくね  
杉板焼き

599円  
(税込659円)

チーズ



つくね  
杉板焼き

599円  
(税込659円)

てり  
やき







肉付き軟骨の  
スパイシー炒め

589円  
(税込648円)

クミンなどの香辛料を  
商店独自のブレンドした至高の一品



チキントルティーヤピザ

パリッと焼き上げたトルティーヤ  
生地と鶏肉が美味しい。

499円  
(税込549円)



3個よりご注文いただけます

ちょっとデカイシューマイ

肉の旨味を凝縮させた  
ジューシーシューマイ!

1個 189円  
(税込208円)

鶏唐

ぱりぱりかわ  
パリパリの食感と  
ほどよい塩味がやみつきです。  
489円  
(税込538円)



ちよいもつちり  
ほんじり  
一羽に一個の希少部位。  
プリプリの食感です。  
489円  
(税込538円)



やみつき食感  
すなぎも  
食感と風味を  
塩味でシンプルに。  
489円  
(税込538円)



コリコリ美味  
なんこつ  
コリコリ食感の軟骨唐揚げは  
つまみにピッタリ!  
489円  
(税込538円)



+

+



# 肉汁たっぷり！

名古屋コーチン使用

熱いうちに  
お召し上がり下さい



名古屋コーチン  
餃子 **499円**  
(税込 549円)



あつさり塩味。  
シャキシャキとした菌ごたえが旨い！  
**豆苗炒め**  
**499円**  
(税込 549円)



**揚げなす**  
**499円**  
(税込 549円)



ふわふわ食感に軟骨の  
こりこりがたまらない逸品  
**ふんわり揚げ**  
(鶏軟骨入り) **499円**  
(税込 549円)



サクッと揚げたカマンベールチーズに、  
ふわふわチーズを追いかけました  
**カマンベールチーズの**  
**天麩羅**  
**589円**  
(税込 648円)

# 揚

柔らかい鶏むね肉を  
サクッと揚げました。  
藻塩でお召し上がり下さい。

**とり天**  
**399円**  
(税込 439円)





# 早

サツとたのめる  
早くて旨い  
おすすめの一品



鶏軟骨の  
梅肉和え  
299円  
(税込329円)



トマトと  
クリーム  
チーズの  
カプレーゼ  
299円  
(税込329円)

うずら味玉

329円  
(税込362円)



枝豆

329円  
(税込362円)



お新香  
盛り合わせ

399円  
(税込439円)



胡麻塩  
きゅうり

399円  
(税込439円)



旨辛キムチ

399円  
(税込439円)



黒こしょう  
マカロニサラダ

329円  
(税込362円)



ポテトサラダ

399円  
(税込439円)



フライド  
ポテト

399円  
(税込439円)





メの飯・甘味

鶏料理屋のこだわりごはん



おすすめ

当店人気メニュー！  
絶品のメの一杯  
濃厚鶏スープで  
仕上げた  
とりそば  
699円  
(税込769円)

シンプルな味付け  
昔ながらの親子丼  
とろとろ卵  
親子丼  
699円  
(税込769円)



ベにびったり  
出汁が旨い鶏ぞうすい  
鶏ぞうすい  
599円  
(税込659円)



バター香る  
シンプルな焼飯です  
しらすバター焼飯  
699円  
(税込769円)



ガパオライス  
香辛料とバジルの香りが  
食欲をそそります  
599円  
(税込659円)

おすすめ

【黒蜜付き】  
いとろふわのきな粉餅  
439円  
(税込483円)



モチモチとした食感の  
和スイーツ  
黒蜜をたっぷりと  
かけてどうぞ



濃厚でなめらかな口あたりの  
贅沢プリン  
名古屋コーチン  
プリン  
439円  
(税込483円)



やさしい甘さの後味さっぱり  
デザート  
竹筒入り杏仁豆腐  
439円  
(税込483円)

※当店のお米は国産米を使用しております



ハイボール

ハイボール

449円  
(税込494円)



ハイボール 梅

ハイボール 柚子はち

499円  
(税込549円)

ハイボール 山ぶどう

ハイボール ジンジャー

プレミアム ジョニー・ウォーカー

549円  
(税込604円)

プレミアム 富士

649円  
(税込714円)

こだわり果実 サワー

厳選した生産者から取り寄せた  
国産素材を使用したサワーです



山ぶどうサワー

三ヶ日みかんサワー

シークワーサーサワー

夕張メロンサワー

449円  
(税込494円)

KIRIN 氷結

驚くほど、レモン感！  
氷結 レモン  
レモンがおいしい、甘くない！

449円  
(税込494円)

サワー

チューハイ

399円  
(税込439円)



レモンサワー

グレープフルーツサワー

柚子はちみつサワー

沖縄パインサワー

梅干しサワー

449円  
(税込494円)

ラムネサワー

男梅サワー

生レモンサワー

499円  
(税込549円)

レッドブル  
サワー



499円  
(税込549円)

お替り焼酎

299円  
(税込329円)

スカッと爽やかなワインのソーダ割り  
赤びっ葡萄酒 葡萄酒サワー  
449円 (税込494円)



ハイボール、サワーなどの  
ウイスキー・焼酎の濃いめは

+ 99円  
(税込109円)

お茶割り

カテキン緑茶割り

449円  
(税込494円)



ウーロン茶割り

黒ウーロン茶割り

499円  
(税込549円)

ジャスミン茶割り

おいしい無糖茶割り  
午後の紅茶

449円  
(税込494円)

健・美・爽サワー

ヘルシーレモンサワー  
ナトリウム・カリウム・  
ビタミンC・クエン酸入り

449円  
(税込494円)

生 生青汁ハイ  
国産青葉100%使用

スミノフカクテル

489円  
(税込538円)

スミノフ  
ダブルレモネード

スミノフ  
グレープレモネード

489円  
(税込538円)

スミノフ  
グレープフルーツレモネード

スミノフ  
カクテル

カシスソーダ



カシスソーロン

489円  
(税込538円)

カシスオレンジ

+

+



# ホッピーセット



追加ホッピー

299円  
(税込329円)

お替り焼酎

# 生ビール

キリン一番搾り



544円  
(税込599円)

# 本日のクラフトビール

Tap Marché  
詳細はスタッフまでお尋ねください。

## ノンアルコールビール

(キリングリーンズフリー)

599円  
(税込659円)

449円  
(税込494円)

# 焼酎

・ロック・水割り・炭酸割り・お湯割り



〈芋〉白波 黒麹仕込み

499円  
(税込549円)

〈芋〉一刻者 いっこもん

589円  
(税込648円)

〈芋〉伊佐錦 いさにしき

〈麦〉白水 はくすい

599円  
(税込659円)

〈芋〉イサイナ

499円  
(税込549円)

# 日本酒



## 純米酒 鳥良

〈青森〉

589円  
(税込648円)

男山 おとこやま

〈兵庫〉

499円  
(税込549円)

桃川にぎり酒

〈青森〉

559円  
(税込615円)

銀盤 ぎんばん

〈富山〉

689円  
(税込758円)

松竹梅豪快樽酒

たるさげ 〈京都〉

澤乃井 さわのい

〈東京〉

859円  
(税込945円)

八海山 はつかいさん

〈新潟〉

熱燗 大徳利一本

〈松竹梅〉

# 名物

飛ぶまで飲まない 爆弾割り

## 風神

凍らせ冷酒 十梅酒

しやりしやり シャーベット状のお酒



499円  
(税込549円)

## 雷神

焼酎十梅酒

ほんのりと梅酒の甘みで飲みやすいですが、飲み過ぎは注意



399円  
(税込439円)

# スパークリング清酒



## 松竹梅 白壁蔵 漣

300mlボトル

989円  
(税込1088円)

〈漣〉 FROZEN

499円  
(税込549円)

# 梅酒

梅酒 ロック／炭酸

499円  
(税込549円)

# ワイン

グラスワイン 赤／白

499円  
(税込549円)

デキャンタワイン 赤／白

1299円  
(税込1429円)

# ウイスキー

ウイスキー ロック／水割り

449円  
(税込494円)

# ソフトドリンク

ラムネ／ウーロン茶

カテキン緑茶

オレンジジュース／ココア

ジンジャーエール／レッドブル

黒烏龍茶／ジャスミン茶

午後の紅茶 おいしい無糖茶

生青汁

349円  
(税込384円)





+

+



鳥良商店  
公式ホームページ



Instagramは  
こちらから



※当店は国産米を使用しております



このメニュー表は石灰石から生まれた  
新素材LIMEXで作られており、  
1冊で約12Lの水を守ります。

当店は骨髓バンクの活動支援をしています。