

昭和五十九年創業

上合鳥良商店

手羽先唐揚

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、一ヶ月じっくりと寝かせ、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)

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

生海苔あん掛け

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
蒸し上げることで
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。



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)

プレーン(薬味・塩・豆腐タレ)



おすすめ

クリームチーズ豆腐

【メープルシロップ付き】

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
メープルシロップを掛けて
お召し上がり下さい

399円
(税込439円)



焼鳥

じっくりと、
ていねいに。



塩

タレ

辛味噌

皮(巻き皮)



149円
(税込164円)

ほんじり(尻尾)



149円
(税込164円)

玉ねぎ間(モモ部)



159円
(税込175円)

つくね



(塩・タレ)

209円
(税込230円)



(月見タレ)

259円
(税込285円)



セセリ(首肉)



149円
(税込164円)

レバー(肝臓)



149円
(税込164円)

ハツ(心臓)



149円
(税込164円)

ハツモト(希少部位)



159円
(税込175円)

軟骨(ヤゲン)



149円
(税込164円)

ふりそで(肩肉)



149円
(税込164円)

トマト(ミニトマト3コ)



149円
(税込164円)

おまかせ

焼鳥6本

盛り合わせ

塩

タレ

789円
(税込868円)



※画像はイメージです

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)



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の馬肉は
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

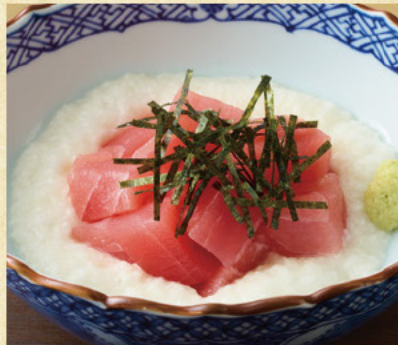
599円
(税込659円)

食欲そそる
タレが決め手！
マグロキムチ
ユツケ



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)



水菜と和野菜の
さらだ

599円
(税込659円)

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

おすすめ

親子シーザー
サラダ

659円
(税込725円)



ひと手間
加えた
鶏料理屋の
菜彩料理

さらだ

鳥良商店



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)

出汁巻き玉子



自慢の出汁を使い

ふつくらと丁寧

焼き上げました。

499円
(税込549円)

ふんわり、じゅわつと

出汁が染み出す



商店名物

鶏くわ焼

いろいろ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)



どて焼き
599円

(税込659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！



鶏唐

ぱりぱりかわ

489円
(税込538円)

パリパリの食感と
ほどよい塩味がやみつきです。



ちよもつちり
ぼんじり

489円
(税込538円)

一羽に一個の希少部位。
プリプリの食感です。



やみつき食感
すなぎも

489円
(税込538円)

食感と風味を
塩味でシンプルに。



コリコリ美味
なんこつ

489円
(税込538円)

コリコリ食感の軟骨唐揚げは
つまみにピッタリ！



鶏料理屋の

唐揚



甘辛いタレが
食欲をそそる

ヤンニョム チキン

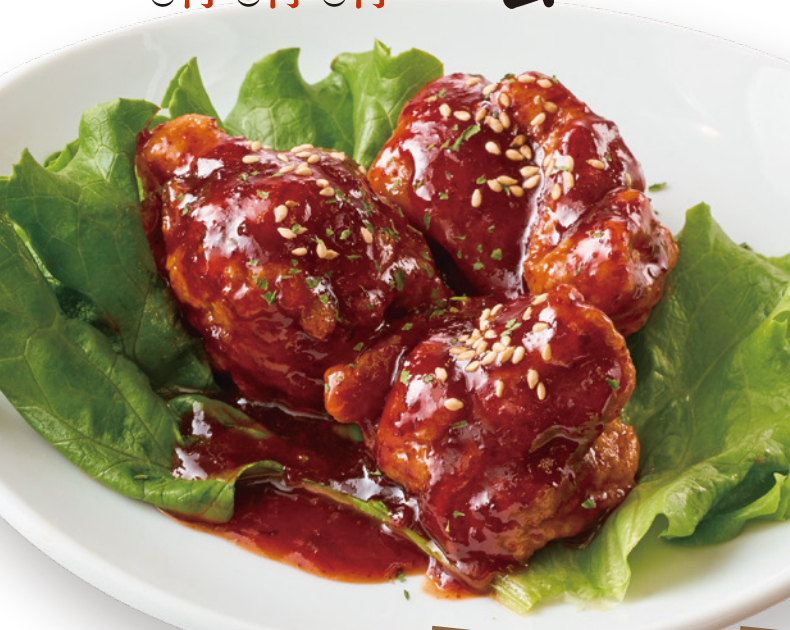
- 3個 429円 (税込472円)
- 4個 569円 (税込626円)
- 5個 689円 (税込758円)



シンプルに食す
「こだわり秘伝塩」

秘伝塩 守り抜かれた

- 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 玉子たっぷり



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)



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 1個 189円
肉の旨味を凝縮させた
ジューシーシューマイ!
(税込 208円)



肉付き軟骨の
スパイシー炒め

クミンなどの香辛料を
当店独自でブレンドした至高の一品
589円
(税込 648円)



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)



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)



揚げなす 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)

メの飯・甘味 鶏料理屋のこだわりごはん



おすすめ

699円
(税込769円)

濃厚鶏スープで
仕上げた
とりそば

絶品のメの一杯

当店人気メニュー！



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

バター香る

シンプルな焼飯です

439円
(税込483円)

焼飯

しらすバター



※当店のお米は国産米を使用しております

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)



さっぱりとしたメロン風味の
シャーベット

メロンボール

199円
(税込219円)



+

+

名物からからレモン

凍ったレモン1個入り

かちかちレモンサワー

399円
(税込439円)

・追いチュー

289円
(税込318円)

かちかちレモンハイボール

439円
(税込483円)

・追いハイ

309円
(税込340円)

ホッピ

セット(白・黒)



459円
(税込505円)

そと(白・黒)

259円
(税込285円)

なか(並)

229円
(税込252円)

なか(大)

279円
(税込307円)

ビール

生ビール

(キリン二番搾り)



439円
(税込483円)

瓶ビール大瓶(ラガー)

639円
(税込703円)

バリキング

さっぱりだけど、植物エキスによる
微かな苦み特徴。
やみつきまらがいなし!

1バリキ

329円
(税込362円)

2バリキ

379円
(税込417円)



植物エキス

ショウガ・
オタネニンジン・
サンショウ
入り

サワー・お茶割り

チューハイ

299円
(税込329円)

レモンサワー

グレープフルーツサワー

329円
(税込362円)

柚子はちみつサワー

生レモンサワー

399円
(税込439円)

ウーロン茶割り

カテキン緑茶割り

329円
(税込362円)

梅干しサワー

トマトチューハイ

359円
(税込395円)

生青汁割り

ハイボール

スタンダードハイボール

329円
(税込362円)

柚子はちみつハイボール

ジンジャーハイボール(瓶)

399円
(税込439円)

プレミアムハイボール(ジミー・ウォーカー)

本格焼酎

さつま白波(芋)

黒甕(芋)

399円
(税込439円)

白水(麦)

ハイボール、サワーなどの
ウイスキー・焼酎の濃いめは

199円
(税込109円)



スカッと爽やかなワインのソーダ割り
びっく赤葡萄酒
葡萄酒サワー
329円(税込362円)



日本酒

純米酒 鳥良

吉乃川(厳選辛口)

399円
(税込439円)

にこり酒(桃川酒造)

浦霞(本醸造)

499円
(税込549円)

八海山(特別本醸造)

699円
(税込769円)

熱燗(大徳利)

梅酒

梅酒(ロック・水割・炭酸)

329円
(税込362円)

ワイン

なみなみワイン 赤/白

399円
(税込439円)

ソフトドリンク

ウーロン茶

カテキン緑茶

ジンジャーエール

生青汁

299円
(税込329円)

オレンジジュース

トマトジュース

