



手羽先唐揚

鳥良商店

昭和五十九年創業

変わらぬ美味しさと 秘伝のタシと技

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

門外不出のタシは、

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。

伝統の技によって揚げられた手羽先唐揚は、

創業当時から絶大な人気を誇り、

鳥良商店の看板メニューとなりました。





※画像は2人前です

唐揚げ

創業の味

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

各 **599円**
(税別)
（一人前 五本）

おつまみ 唐揚げ

サクサクの
しつとり
しばり

499円
(税別)
（5本）



フリフリ美味
なんころ

499円
(税別)
（5本）



やみつき食感
すなまじも

499円
(税別)
（5本）



ぱりぱり
かわ

499円
(税別)
（5本）





造り

おすすめ

鶏造り 盛合せ

999円
(税込799円)

新鮮だからこそ
提供できる
自慢の刺盛り。
部位ごとに違う
味や食感を
お楽しみいただけます



鶏レバー
鶏むね
鶏もも



鶏もも
499円
(税込549円)



鶏むね
499円
(税込549円)



鶏レバーごま塩和え
499円
(税込549円)



馬刺し 799円 (税込879円)



鶏ねごまみれ 599円
(もも・むね) (税込659円)



鴨の生ハム
499円
(税込549円)

鶏馬鴨造り 盛合せ

899円
(税込989円)

おすすめ



鶏レバー
鶏むね
鶏もも
馬刺し
鴨の生ハム



こだわりの

蒸し上げ製法

大吟醸 絹仕込み豆腐

丁寧にやさしく
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

- 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)



生海苔あん掛け



山椒ラー油掛け



豆乳茶碗蒸し **329円**
(税込362円)

ぶるぶると滑かな食感と
出汁の旨味が効いた逸品。
卵黄をくずして
より優しい仕上がりになります

クリームチーズ豆腐

[メープルシロップ付き]

399円
(税込439円)



追加バケット **100円**
(税込110円)



499円
(税込549円)

ごぼうの揚げ出し豆腐

だしの効いた館で
大豆の旨みを閉じ込めました



439円
(税込489円)

ごぼうの刺し

葛や澱粉で固めた
モチモチとした食感が特徴です

+

+

味は4種類

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



自家製油淋鶏

※ソースは別皿で提供いたします



ヤンニョムチキン



**玉子たっぷり
タルタルソース**

※ソースは別皿で提供いたします



おろしポン酢

※ソースは別皿で提供いたします

鶏料理屋の

唐揚げ

守り抜かれた
秘伝塩

3個 **369円** (税込406円)
4個 **489円** (税込536円)
5個 **569円** (税込626円)



玉ねぎの甘くとろけるような食感と
砂肝の歯応えが絶妙!

ぶりあげ (玉ねぎ)

190円 (税込209円)

ぶりあげ (にんにく)

香りの良いニンニクはほくほくと食べやすく、
ヘルシーな砂肝のスタミナ串です

190円 (税込209円)

すずなり串

サクッとした食感が美味しい
砂肝を丁寧に下ごしらえし、
特製の衣でカラッとあげました
酒のあてにぴったりのおつまみです



唐揚げ 台盛り

全10種



お好きな味を2種類、
味わえます！
少しずつがちょうど良い
おつまみ盛り

7
ヤンニヨム・
タルタル

8
おろしポン酢・
油淋鶏

1
塩・ヤンニヨム

- | | | |
|-----------|--------------|---------------------------------|
| 10 | 油淋鶏・タルタル | 569円
<small>(税込626円)</small> |
| 9 | おろしポン酢・タルタル | 569円
<small>(税込626円)</small> |
| 8 | おろしポン酢・油淋鶏 | 569円
<small>(税込626円)</small> |
| 7 | ヤンニヨム・タルタル | 569円
<small>(税込626円)</small> |
| 6 | ヤンニヨム・油淋鶏 | 569円
<small>(税込626円)</small> |
| 5 | ヤンニヨム・おろしポン酢 | 569円
<small>(税込626円)</small> |
| 4 | 塩・タルタル | 529円
<small>(税込582円)</small> |
| 3 | 塩・油淋鶏 | 529円
<small>(税込582円)</small> |
| 2 | 塩・おろしポン酢 | 529円
<small>(税込582円)</small> |
| 1 | 塩・ヤンニヨム | 529円
<small>(税込582円)</small> |

だご焼

風味豊かな出汁を
たっぷり并使用し
ふんわり焼きあげました。
ぜひお召し上がりください



+

+



おふれ出る
美味しさに
舌つづみ

驚きの
原寸大！



だんご
アイス
シューマイ

2個よりご注文いただけます

1個
280円
(税別)

肉の旨味を凝縮させた
ジュシーシューマイ！

名古屋
フーチン
餃子

名古屋フーチン使用

499円
(税別)



鯖のおつまみ

マグロ
山かけ
599円
(税別)

マグロ
キムチマシク
599円
(税別)

マグロと
アボカドの
マヨネーズ和え
599円
(税別)



+

+

名物店

鶏くわ焼

いろんな部位を焼き上げた
商店名物鶏くわ焼

レギュラー
799円
(税込879円)

↑
499円
(税込549円)



炎と煙の中で、
丁寧に焼き上げ
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

+

ガブっと！ どろむチキン

じっ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

2本よりご注文
いただけます

1本 **299円**
(税込329円)



焼き上がりに20分程お時間を頂きます

+

杉板焼

杉の香りが芳ばしい
鶏つくねの杉板焼き

1,999円
(税込1,999円)

つくね
杉板焼き

チーズ



マリヤギ
つくね
杉板焼き
1,999円
(税込1,999円)



どて焼き

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
盛り合わせ
6,999円
(税込6,999円)

どて焼き
1,999円
(税込1,999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！



ひと手間加えた
鶏料理屋の
野菜料理



親子シーガーサラダ

679円
(税込747円)

柔らかい鶏むね肉と
ポーチドエッグを
濃厚チーズドレッシングで

+



茹でたマッシュブロッコリー
329円
(税込360円)



茹でたマッシュピーマン
329円
(税込360円)



冷やしたトマトのポンポート
399円
(税込439円)



鶏のポパイロ
329円
(税込360円)



ポテトサラダ
399円
(税込439円)



濃厚ポパイロのサラダ
499円
(税込549円)

+



カマンベール
チーズの天麩羅

1,999円
(税込)



酒が進む
鶏料理屋の
逸品料理

とり天
(大葉・チーズ)

3,999円
(税込)



※画像はイメージです



うずら卵
フライ
3,999円
(税込)



スキートの
フライ
3,999円
(税込)



揚げなす
1,999円
(税込)



豆苗炒め
4,999円
(税込)



鶏軟骨の梅肉和え

329円
(税込362円)



サッとたのめる!
早くて旨い
おすすめの一品

トマトと
クリームチーズの
カブヒューゼ 329円
(税込362円)

+



枝豆

329円
(税込362円)



鶏ハラミ チキンドジャ

329円
(税込362円)



胡麻塩 きゅうり

329円
(税込362円)



うずら味玉

329円
(税込362円)



黒こしょう マカロニサラダ

329円
(税込362円)



お新香 盛り合わせ

329円
(税込362円)

+



フライド ポテト

329円
(税込362円)



旨辛キムチ

329円
(税込362円)



鶏湯粥(サムゲタン)
699円
(税込769円)



※当店は国産米を
使用しております

鶏料理屋の
こだわりごはん



おすすめ

親子丼
699円
(税込769円)



とろろそば
799円
(税込869円)



ちらしバター
炒飯
699円
(税込769円)



もり蕎麦
(朝飯つゆ)
599円
(税込669円)

鶏料理屋の **甘味** 最後のメにどうぞ!



ごぼうのきな粉餅
【黒蜜付き】
439円
(税込483円)



名古屋コーチンプリン
439円
(税込483円)



杏仁豆腐
(フローズンマンゴー入り)
439円
(税込483円)

ハイボール



ハイボール 453円
(税込499円)

ハイボール 梅

ハイボール 柚子はち

ハイボール 山ぶどう

ハイボール ジンジャー

各 499円
(税込549円)

プレミアム ジョニー・ウォーカー
(税込604円)

プレミアム 富士
(税込714円)

レッドブルサワー

お替り 焼酎

499円
(税込549円)
299円
(税込329円)

レッドブルハイボール

お替り ウイスキー

549円
(税込604円)
453円
(税込499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

ミケ日みかんサワー

シークワーサーサワー

夕張メロンサワー

各 499円
(税込549円)

サワー



チューハイ 399円
(税込439円)

〈極上〉チューハイ 449円
(税込494円)

レモンサワー 453円
(税込499円)

〈極上〉レモンサワー 499円
(税込549円)

生レモンサワー 499円
(税込549円)

〈極上〉生レモンサワー 549円
(税込604円)

グレープフルールサワー 453円
(税込499円)

〈極上〉グレープフルールサワー 499円
(税込549円)

生グレープフルーツサワー 499円
(税込549円)

〈極上〉生グレープフルーツサワー 549円
(税込604円)

柚子はちみつサワー

沖縄パイナップルサワー

梅干しサワー 499円
(税込549円)

ラムネサワー

男梅サワー

KIRIN **氷結** レモン

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！
氷結 無糖レモン

各 499円
(税込549円)

極上 宝焼酎

樽で寝かせた
熟成酒をブレンド。
芳醇でまろやかな味わい



お茶割り



カテキン緑茶割り 453円
(税込499円)

〈極上〉カテキン緑茶割り 499円
(税込549円)

ウーロン茶割り 453円
(税込499円)

〈極上〉ウーロン茶割り 499円
(税込549円)

黒ウーロン茶割り 499円
(税込549円)

〈極上〉黒ウーロン茶割り 549円
(税込604円)

ジャスミン茶割り 453円
(税込499円)

〈極上〉ジャスミン茶割り 499円
(税込549円)

生青汁ハイ 国産青葉100%使用 499円
(税込549円)

〈極上〉生青汁割り 549円
(税込604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)

アルコール 薄め 対応しております

ご希望の方はスタッフまでお申し付けください。価格は通常価格と変わりません

ビール

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

詳細はスタッフまでお尋ねください

599円
(税込659円)

ノンアルコールビール

(キリングリーンズフリー)

453円
(税込499円)

ホッピーセット

追加ホッピー

299円
(税込329円)



お替り焼酎

299円
(税込329円)

名物

飛ばまで 飲まない 爆弾割り

雷神

凍らせ冷酒 十梅酒

499円
(税込549円)

ふろしん
しやりしやり
シャベット状のお酒



雷神

焼酎十梅酒

499円
(税込549円)

らいじん
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

赤くびっ 葡萄酒

スカッと爽やかなワインのソーダ割り

葡萄酒サワー

449円
(税込494円)



日本酒

純米酒 鳥良

〈青森〉 599円
(税込659円)

男山

おとこやま 兵庫 499円
(税込549円)

桃川にぎり酒

〈青森〉 499円
(税込549円)

銀盤

ぎんばん 富山 599円
(税込659円)

松竹梅豪快樽酒

たるざけ 京都 699円
(税込769円)

澤乃井

さわのい 東京 699円
(税込769円)

八海山

はつかいさん 新潟 859円
(税込945円)

熱燗

あつかん 大徳利一本 松竹梅 859円
(税込945円)

焼酎

ロック・水割り・炭酸割り・お湯割り



〈芋〉白波

しらなみ 黒麹仕込み 499円
(税込549円)

〈芋〉一刻者

いっこもん 599円
(税込659円)

〈芋〉伊佐錦

いさにしほ 599円
(税込659円)

〈麦〉白水

はくすい 599円
(税込659円)

〈芋〉イサイナ

599円
(税込659円)

カクテル

カシスソーダ

各 499円
(税込549円)

カシスソーロン

カシスオレンジ

スパークリング清酒

松竹梅白壁蔵 薄 300mlボトル

〈薄〉FROZEN

989円
(税込1088円)

499円
(税込549円)



梅酒

各 499円
(税込549円)

梅酒 ロック/炭酸

ワイン

各 499円
(税込549円)

グラスワイン 赤/白

各 1299円
(税込1429円)

デキヤンタワイン 赤/白

ウイスキー

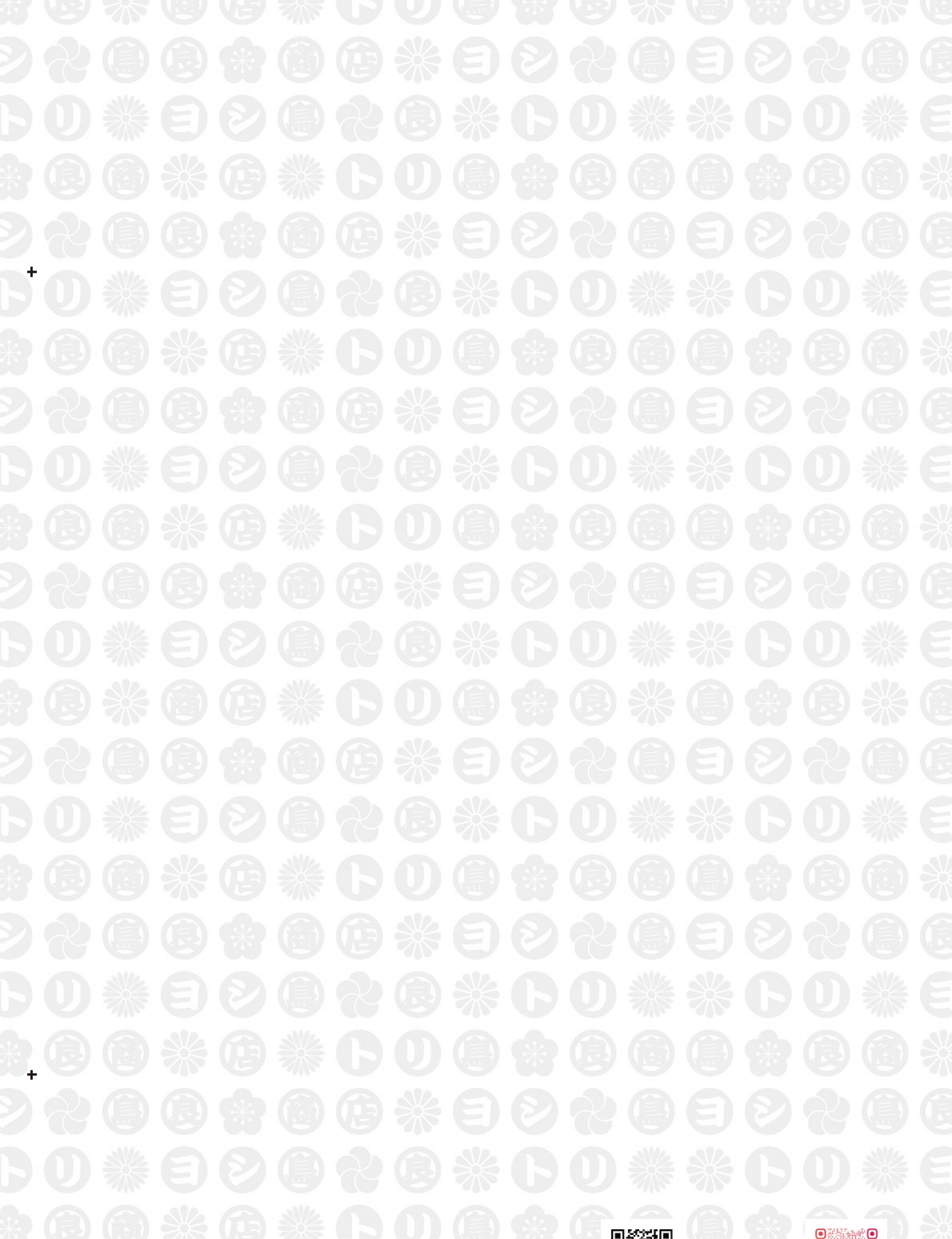
各 453円
(税込499円)

ウイスキー ロック/水割り

ソフトドリンク

各 349円
(税込384円)

カテキン緑茶/ウーロン茶/黒ウーロン茶
ジャスミン茶/生青汁/ラムネ
オレシジユース/コーラ
ジンジャーエール/レッドブル



+

+

当店は骨髄バンクの活動支援をしています。

鳥良商店
公式ホームページ▶



鳥良商店
Instagram▶

