

焼き鳥

串焼盛り合わせ7種

(もも ねぎま かわ レバー ハツ 砂肝 うずら)

1,280 円

★ は希少部位の為、数に限りがございます。

もも	180 円
ねぎま	200 円
かわ	150 円
手羽	190 円
レバー	210 円
ハツ	210 円
砂肝	210 円
★せせり	230 円
★ぼんじり	230 円
★ハラミ	230 円
★かんずり	340 円
つくね	190 円
チーズつくね	200 円
つくね用	
生ピーマン(1 個)	110 円

串焼盛り合わせ5種

(ねぎま かわ レバー ハツ つくね)

920 円

ささみ串(梅肉・明太マヨ・わさび)

各 200 円



ぶちトマト豚巻	210 円
豚バラ串	200 円
やげん軟骨串	180 円
赤ウインナー串	140 円
うずら串	150 円
ぎんなん串	140 円
しとう串	140 円
しいたけ串	140 円



鶏逸品

鶏皮ポン酢

五〇〇

炭火で炙った香ばしい皮に自家製ポン酢と
玉ねぎと大根おろしの絶妙なマッチング！



鶏皮ポン酢

鶏レバーの山椒煮

五三〇

新鮮で臭みのない鶏レバーを山椒を利かせて柔らかく
煮つけにしました。レバーパテのような食感で酒のア
テにぴったりです。



レバー山椒

低温調理で砂肝がそのまま食べられる

生のように生じゃない砂肝

五八〇

ささみ梅じそ天

八八〇

梅肉と紫蘇をささ身で挟んでふんわりと天ぷらにしま
した。柔らかなささ身の旨味は梅紫蘇と相性ピッタリ
です。



ささみ天



針生姜と自家製調味ごま油で！

即 采



チャンジャ

枝豆

三三〇

冷奴

二五〇

チャンジャ

四二〇

冷しトマト

三三〇

エシヤレット

三三〇

ミョウガの千切り

三一〇



みょうが千切り

万能ねぎと
ごま油のハーモニー♪



ねぎ盛り

定番即采

ネギ盛り

三三〇

ポテトサラダ



手づくり

ポテトサラダ

四八〇

のりチーズ

四二〇

ほんの〜り甘めのやさしい味...



のりチーズ



だし巻玉子

だし巻玉子

五八〇

おつまみ

数量限定!

醤油ベースでモツの旨味が引き出された逸品。柔らかくモツと味の滲みだ具材を堪能ください。

もつ煮込み(大)

六五〇

(小) 五〇〇



(小)



もつ煮込み

漬物盛り

四一〇



漬物盛り

揚げ出し豆腐

五〇〇



揚げ出し豆腐

イカの塩辛

五三〇



イカワタがよく動いた辛すぎず、味わいの良い塩辛です。日本酒、焼酎、様々なお酒のつまみに最適です。

柚子胡椒煮る
ガツぽん酢

四七〇

柔らかく煮込んで臭みを取り除き、食感と旨味だけを残したガツと柚子胡椒は相性抜群です。自家製のポン酢でお召し上がりください。



ガツぽん酢

おつまみ



馬刺し

馬刺し

七五〇



馬ゆっけ

馬ユツケ

七七〇

粗挽き・チヨリソー・バジル



ソーセージ盛り合わせ

ソーセージ盛り合わせ

七七〇

シンプルに生薑醤油で!!



析尾揚げ

析尾揚げ

四七〇



明太ポテチーズ

明太ポテチーズ

五三〇

ホクホクジャガイモに明太チーズの

裏切らない一品

揚げ物 熱々ジューシー!!

かぶと揚げ

六〇〇



かぶと揚げ

ひな鶏の半身を丸々揚げた宇都宮の隠れた名物です。
当店の自慢の味付けをお楽しみください。

骨付き

もも揚げ

四五〇



骨付きもも揚げ

骨付きもも肉をかぶと揚げの衣で揚げました。とてもジューシーな「もも」の部位はかぶりつく
と熱々の肉汁が溢れます。やけどにご注意下さい。

※ご注文を頂いてから、揚げ時間が12分程掛かります。お早目にご注文下さい。

ハムカツ



肉厚 ハムカツ

四八〇

人気ナンバーワン

チキン南蛮



チキン南蛮

六〇〇

卵がごろごろ！
手作りタルタルが美味

揚げ物



ごぼうチップス
五三〇

はやくおいしく



さきイカの天ぷら

六四〇



鳥皮せんべい

六〇〇

皮せんべい



たこの唐揚げ

六五〇

タコから揚げ



山芋磯辺揚げ



川エビ



ちくわ磯辺

フライドポテト

五〇〇

秘密のスパイスが効いてます♪

ちくわ磯辺揚げ

四二〇

山芋磯辺揚げ

五三〇

川エビの唐揚げ

五三〇

さかな



自家製ユツケだれにわさびが香る
かつおのユツケ

七〇〇

かつおたたき



かつおのたたき

七八〇

自家製ポン酢とネギ、ミョウガ、たっぷりとからめて召し上がれ！



マスバ

六五〇

あさり酒蒸し

六六〇

定番!!



居酒屋の定番

鰯ホッケ

六八〇

えいひれ

四〇〇



しーやも(四本)

四三〇



サラダ

鳥正サラダ

六五〇

ポテトサラダにチーズ、プチトマトとモリモリ野菜のお得なサラダ。自家製ドレッシングでサラダも美味しい鳥正です。



豆腐サラダ

五二〇

豆腐サラダ



トマトとモッツアレラチーズの

カプレーゼ

七七〇

かぶれーゼ



生ハムシーザーサラダ

七五〇



シーザサラダ

さかな

居酒屋の定番!!

鰯ホッケ

六八〇



鰯ほっけ

豆あじの唐揚げ

六四〇



まぐろの竜田揚げ

五五〇



まぐろ切り落とし

まぐろの切り落とし

六八〇

メの飯

鶏チャーハン
七八〇



やみつき
キムチチャーハン
八七〇



明太塩焼きそば
七〇〇



明太塩焼きそば

昔ながらの
ソース焼きそば
六八〇



ソース焼きそば



焼うどん

鳥正流 焼うどん

七〇〇

なんだか見なくなっちゃった焼うどん。
でもみんなが好きな焼うどん。
定番の味に鳥正の隠し味がプラスされ、家
庭とは一味違う旨さがあります。

メの飯

鶏ぞうすい 五三〇



鶏ぞうすい

お茶漬け 四七〇
梅・チヤンジャをお選び下さい

お茶漬け



白飯 二二〇

メにほっこり

味噌汁

しじみ

一八〇



ご飯セット

(香の物付き)

三九〇

飯物のすすめ

① もつ煮+白飯

従業員の賄い飯で人気の高い組み合わせ。迷わず白飯にぶっかけるべし。

(つゆだくをお申しつけ下さい。)

② 逸品料理+ご飯セット

鳥正のメニューは実はご飯がビックリすすみます。

おすすめメニューは下記を見るべし。



厚切りハムカツ 四八〇



モツスタミナ炒め

七五〇



ふわとろ 豚べい焼き

六八〇



チキン南蛮

六〇〇



※価格は単品価格です

炒物

ふわふわ卵にチーズの風味

ふわとろ 豚ぺい焼き

六八〇



とんぺい焼き



チヂミ

チヂミ 五三〇



モツスタミナ炒め

やわらかく、下味を付けて煮込んだもつをガーリックの利いた甘辛ソースで炒めました。

モツのスタミナ炒め

七五〇