

お品書き

香家

頂

～いただき～

《味》
こだわりのたれ 厳選の塩 大人気のみそ

3種の味噌
粗びき豚肉
青森産にんにく
生唐辛子
からみそ トッピング
《辛味噌》30円

ご注文、予約はお早めに♪

※当店のたれはニンニク入りです。
ニンニクが苦手な方は、ニンニク抜きも
できますのでお気軽にお申し付け下さい♪

100円(税抜)

【本日の限定品あります】

- ・もも肉：味、弾力、ジューシーさが揃った鶏肉の王道とも言える部位。
- ・かわ：首の皮。パリッと焼き上げた表面とゼラチン質の食感のバランスが◎。
- ・つくね：こだわりのふっくらした食感が絶妙。大人気商品♪
- ・ねぎ間：地元吉川市産の葱を使用。鶏肉の旨味とねぎの甘さが大好評。当店人気No1!
- ・ハツ：鶏の心臓。プリプリした歯応えで旨味が濃厚。一度食べればやみつきに♪
- ・砂肝：鶏の胃の筋肉。コリコリした独特の食感でおつまみに最適。
- ・レバー：鶏の肝臓。ねっとりした食感で旨味、甘さが凝縮した通好みの一品。

120円(税抜)

- ・ももんにく：ホクホクしたニンニクとモモ肉が相性抜群。ファン急増中♪
- ・やげん軟骨：鶏の胸骨先端にある軟骨。コリコリした食感が大人気。
- ・とんトロ(豚)：豚のかしら+ハラミ脂。こんがり焼いた脂身は旨味が濃縮している。
- ・軟骨入りつくね：大人気軟骨入り鶏団子のみを使用。旨味とコリコリ&ふっくら食感を楽しめる。
- ・タン塩(豚)：豚のタン。黒胡椒岩塩が肉本来の旨味を引き出す。
- ・ホルモン(豚)：豚の小腸&大腸。生の新鮮な部位を使っているから臭みも少なく、旨味が多い。

150円(税抜)

- ・せせり：希少部位。鶏首肉。モモ肉より脂身が多いが身が締まって弾力があり、噛むほどに味わい深い。
- ・かしら：豚のハラミ、コメカミ。一度食べたらやみつきになる人急増。鶏肉とは違う旨味が際立つ。
- ・さえずり：希少部位。鶏の食道。弾力のある食感と独特な味わい。通好みの一品。
- ・ぼんじり：鶏の尾骨周囲の肉。旨味脂肪に覆われジューシー。とろけるような口当たりが楽しめる。

香家

頂

～いただき～

待たせずお持ち帰り♪

お気軽に♪

070-6945-7667

埼玉県越谷市宮本町1-148-1

<http://gokuuma-itadaki.com>

営業時間

午前11時30分～午後11時

定休日：月曜日

※祝祭日は営業♪