



# 初夏の特別料理

ごあんない



鶏の旨味を最大限に味わう、自慢の博多風鍋料理  
独特の白いスープは良質なコラーゲンがたっぷり。



赤どり水炊き鍋  
(お一人様) 1,480円  
(麺つき) 1,680円

博多水炊き 鶏肉の旨味を最大限に味わう博多自慢の鍋料理

たっぷりの鶏がらと手羽先を長時間強火で煮込んだ自慢の白いスープはコラーゲンたっぷり美肌効果に最高。鶏肉が持つ甘味が溶け込んでサッパリした中にも深いコクあり！当店こだわりの宮崎地鶏(地頭鶏)は高蛋白、低カロリーです。水炊き鍋は、ここに野菜の栄養素をプラスして、美味しさと健康が一度に得られる理想の料理！これから鍋物のおいしい季節。ぜひ一度お試しください。

▲良質な地鶏のコラーゲン



炭火焼料理 烏かぐら庵

●東京都多摩市関戸1-7-5京王聖蹟桜ヶ丘SC-C館2F  
●営業時間/11:00-22:00(LO.21:30)

御宴会は18名様まで承ります。(42名様～店舗貸切可)  
電話 042-337-2744

ご家族で、知れずで、女子会で  
お昼の小宴集いに...



・初夏の赤とりコース  
《お一人様》2,100円

板長こだわりの逸品。  
ディナータイム一品料理

- 若鶏の炭火焼サラダ 550円
- もずく酢 300円
- 枝豆 350円
- ほっけ 600円
- 冷しとまと 350円
- 焼き茄子 400円
- もろ味噌きゅうり 400円

※旬の素材につき、品切の節はご容赦くださいませ



店舗情報は  
こちらから

ホームページ  
<http://utaandon.co.jp/>

※価格はすべて税込です。



# 求涼一膳、初夏の盃

## 「烏かぐら宴コース」

御入様 二、八〇〇円(税込)  
三時間飲食放題付 四、〇〇〇円(税込)

- 前菜 王子豆腐梅あんかけ  
甘海老の唐揚げ、長芋そうめん  
串焼 三本セット(もも、むね、つくね)  
サラダ 大根の明太子さらだ  
煮物 南瓜の鳥そぼろ館かけ  
揚物 鳥もも磯辺揚  
替り皿 若鶏炭火焼シラス包み  
食事 ざるラーメン  
デザート 抹茶アイス

## 「烏かぐら雅コース」

御入様 三、八〇〇円(税込)  
二時間飲食放題付 五、〇〇〇円(税込)

- 先付 もずく酢  
前菜 王子豆腐梅あんかけ  
甘海老の唐揚げ、長芋そぼろ  
お造り 初夏の旬魚三本盛り  
串焼 三本セット(もも、むね、つくね)  
サラダ 胡瓜と長芋の梅サカタ  
煮物 南瓜鳥そぼろ館かけ  
揚物 申揚げ三本セット  
替り皿 伊勢赤土の塩焼シラス包み  
食事 ミニちらし丼、相  
デザート タピオカフルーツゼリー

