

大正八年創業 築地「鳥上」

「蔵王深山竹炭水鴨」使用

当店の鴨肉はミネラル豊富な竹炭水や何種類もの発酵菌を加え、じっくりと育てた専用農場の「蔵王深山竹炭水鴨」です。

豊かな自然の中で丹念に育てられた、上質な鴨肉をお楽しみください。

鴨しゃぶしゃぶ1人前 4,800（2名様より）

香ばしく炭火で炙った鴨むね肉を、そば粉をまとわせてさっと出汁へ。
やわらかく、澄んだ旨みが広がります。

つくねは、鴨のもも肉・ささみ・砂肝に軟骨と蓮根を加えた、食感豊かな一品。

出汁は、かつお節に白醤油、味醂、酒を合わせた上品な味わい。

長ねぎ、水菜、舞茸、巻き湯葉とともに、滋味深くお楽しみください。

※追加(1人前)	鴨肉	1,500円	野菜	900円
	つくね	900円	玉子	150円

鴨すき焼き1人前 4,800（2名様より）

皮目を香ばしく炙った鴨むね肉と、炭火の香りがほのかに立つ木綿豆腐。

つくねは、もも肉・ささみ・砂肝に軟骨と蓮根を加え、旨みと食感を引き出しました。

甘さ控えめの割下は、酒・味醂・醤油のみ。煮詰まれば昆布出汁で整えて。

長ねぎ、水菜、舞茸、白滝とともに、卵にくぐらせてお召し上がりください。

※追加(1人前)	鴨肉	1,500円	野菜	900円
	つくね	900円	玉子	150円

アレルギーのある方は最初にお知らせください 料金は全て税込価格です

沓掛4,300

前菜盛合せ

軽井沢ダック

蕎麦 ※下の蕎麦メニューからお選びいただけます。

蕎麦	せいろそば	1,100
	とろろぶっかけ 〈冷〉	1,700
	梅ぶっかけそば 〈冷〉	1,700
	鴨そば 〈温〉	2,600
	鴨せいろ 〈冷〉	2,600
	鴨炭焼きぶっかけそば	2,600
	天ぷらそば 〈温〉	2,600
	天ぷらせいろ 〈冷〉	2,600
大盛り		500

単品料理	前菜盛合せ 3種	1,000
	軽井沢ダック 〈ワンピース〉	700
	一茶庵の出汁巻き	900
	板わさ	600
	蕎麦焼きみそ	600
	鴨つくね煮	900
	鴨陶板焼き	2,000