

京赤地鶏お刺身風蒸し鶏

(低温調理加熱処理しています)

盛り合わせ 四種

11000円

もも・むね・ずり・こころ

(ハーフサイズ) 10000円

盛り合わせ 五種

12400円

もも・むね・ずり

(ハーフサイズ) 11000円

こころ・白肝



※当店の低温調理は食品検査を通しております。

※その日の仕入れ状態で提供できない場合があります。

馬刺し(熊本市場直送)

赤身

14000円

ももの部位でやわらかくヘルシー馬刺しの王道

霜降り

18000円

バラ肉でサシが入り、旨味がある馬刺しの中でも高級な部位

盛り合わせ(三種)

12000円

赤身・霜降り・フタエゴ(あばら部分の三層肉)



くまもと
産地直送



※小さなお子様への馬刺しのご提供は、控えさせていただきます。



A5黒毛和牛 自家製ローストビーフ



A5 黒毛和牛 和牛モモ肉の炭焼き

黒毛和牛

A5黒毛和牛
自家製ローストビーフ
丁寧にローストしたお肉本来の旨味が絶品！

100g 二五〇〇円

一五〇〇円



親鶏のヨロヨロ焼き



京鴨ロース

【京都ブランド】
京鴨ロース

二〇〇〇円

親鶏のコロコロ焼き
(にんにく醤油 or しょうがポンズ)

(大) 一九〇〇円

(小) 一〇〇〇円

※価格は全て税込表示となっております。

京赤地鶏

最高級紀州備長炭の炭焼き

焼鳥(一本)

おすすめは全て塩味になっております。タレ味をご希望の方は、お気軽にお申し付けください。

おすすめ

せせり(ねっく)

300円

おすすめ

もも

300円

ねぎま(せせり+しろねぎ)

300円

かわ

250円

手羽先

300円

おすすめ

つくね

300円

しそ巻(せせり+大葉+梅肉)

300円

三角

250円

ささみ

280円

ひざなんこつ

250円

やげんなんこつ

250円

親鳥

300円

こころ

250円

ずり

250円

きも

280円



手羽先



せせり

数量限定 串焼

◎その日の仕入れの状態が入荷できない事もございます。

厚かわ

300円

はらみ

200円

白子

200円

こころのこり

200円

背肝

300円

白肝

350円

おすすめ

※価格は全て税込表示となっております。

その他串焼

しろねぎ

二二〇円

エリンギ

三〇〇円

牛串(黒毛和牛)

三五〇円

豚バラ(京都ほーく)

三〇〇円

アスパラベーコン

三五〇円

カマンベールチーズベーコン巻

四五〇円

サラダ

グリーンサラダ

八五〇円

ささみとコーンのサラダ

九五〇円

オイルサーディン入りシーザーサラダ

九八〇円

おぼろ京豆腐のサラダ

九八〇円

キャベツの

自家製葱ドレッシング和え

五〇〇円

玉ネギ、蒸し鶏、水菜の

自家製葱ドレッシング和え

八〇〇円



※価格は全て税込表示となっております。

その他一品

親鶏のねぎ皮ポンス	六〇〇円
つくねのおろしポンス	六八〇円
南禅寺服部のおぼろ京豆腐	五八〇円
漬け物(四種)	六八〇円
自家製ぬか漬けきゅうり	四五〇円
白肝しぐれ煮	五五〇円
枝豆(北海道産)	四五〇円
長芋短冊	四八〇円
長芋梅肉和え	五五〇円
冷やしトマト	四八〇円
マヨきゅうり	四二〇円
うめきゅうり	四二〇円
自家製ピリ辛みそきゅうり	四八〇円
チャンジャ(韓国産)	五八〇円

揚げ物

鶏の唐揚げ	七八〇円/小) 四八〇円
ポンス唐揚げ	八八〇円/小) 五八〇円
なんこつの唐揚げ(三種入)	六〇〇円
かわのパリパリ揚げ	六〇〇円
京生麩の田楽	六五〇円
ポテトフライ	五五〇円
松葉	六五〇円



※価格は全て税込表示となっております。

ワインのお供に…

自家製スモークチーズ(カマンベール)

八五〇円

自家製白肝とせせりのパテ

九〇〇円

自家製白肝のレバーペーストバケット付

一〇〇〇円

(バケット追加 二五〇円)



自家製レバーペーストバケット付



スモークチーズ

鍋

濃厚鶏スープ鍋

一〜二人前

二五〇〇円

濃厚鶏スープチゲ鍋

一〜二人前

二六〇〇円

・ぞうすいセット(ライス、スープ、卵、葉味、お漬物)

七〇〇円

・ラーメンセット(麺、スープ、葉味)

七〇〇円

※スープなしの場合

各五〇〇円

せせりとしめじのすき焼き(卵一個付) 一五〇〇円

※卵追加(一個) 五〇〇円

・うどんセット(卵、うどん)

四〇〇円



濃厚鶏スープ鍋



濃厚鶏スープチゲ鍋



せせりとしめじの
すき焼き

※価格は全て税込表示となっております。

ごはんもの

とり重(ねぎま三本・卵黄付)

1100円

焼鳥丼(ねぎま二本)

800円



とり重



濃厚鶏ぞうすい(大)

濃厚鶏ぞうすい

鉄鍋

(大) 1350円

焼おにぎり(二個)

(小) 850円

焼きおに濃厚鶏スープ茶漬け

850円

焼きおに和風だし茶漬け

780円

こだわりのたまご「蘭王」の

たまごがけごはん

500円

ライス

380円



焼きおに濃厚鶏スープ茶漬け

スープ

濃厚鶏スープ

480円

つくねのピリ辛濃厚鶏スープ(卵入り)

850円

※価格は全て税込表示となっております。

アイスクリーム

- ・自家製 バニラ
- ・自家製 ほうじ茶
- ・自家製 抹茶
- ・自家製 ラムレーズン
- ・ゆずシャーベット
- ・紫いも

各420円



自家製
ラムレーズンバターケーキと
ラムレーズンアイス

650円



自家製
紅茶のクレームブリュレ
450円



自家製
ガトーショコラと
バニラアイス 700円



自家製
バナナのセミフレッド 500円

アイスクリームの冷たさとケーキのような
フワッとした食感が楽しめる
半解凍デザートです。



自家製
抹茶のブラウニーと
アイスクリーム (バニラ or 抹茶) 650円

Dessert



デザート盛り合わせ
クレームブリュレ・
ガトーショコラ・アイスクリーム

1000円

※価格は全て税込表示となっております。

生ビール

キリンハートランド

(中)六八〇円

(小)五五〇円

瓶ビール

キリンラガー

六八〇円

アサヒスーパードライ

六八〇円

ノンアルコールビール

キリンググリーンズフリー

五〇〇円

日本酒【冷酒・常温・熱燗】

神しんせい聖

(一合)六五〇円

酎ハイ【強炭酸】

レモン、ライム、カルピス

各五八〇円

ワイン

ワインリスト(グラス、デキャンタ、ボトル)はスタッフまで

カクテル

- ・ジントニック
- ・ジンリッキード
- ・ブルドック
- ・ジンバツク
- ・オレングジブロッサム
- ・スクリュードライバー
- ・モスコミュール
- ・スミノフレモネード
- ・カシスオレングジ
- ・カシスグレープフルーツ
- ・カシスウーロン
- ・カシスソーダ

各六八〇円

ソフトドリンク

ウーロン茶

四〇〇円

黒ウーロン茶

四八〇円

カルピス・コーラ・ジンジャエール各四五〇円

オレンジ・グレープフルーツ(果汁100%)各四八〇円

焼酎

【麦】一粒の麦
中々なかなかなか 六五〇円
七〇〇円

【芋】明るい農村 六五〇円

赤兎馬せきとば 七〇〇円

赤兎馬みたく(紫芋) 七〇〇円

三岳みたく 七〇〇円

【米】鳥飼とりかい 八五〇円

【泡盛】久米島の久米仙〈30度〉 七〇〇円

プレミアム焼酎

【麦】百年の孤独〈40度〉(宮崎黒木本店) 一四〇〇円

【芋】佐藤黒(鹿児島佐藤酒造) 九〇〇円

魔王(鹿児島白玉酒造) 一二〇〇円

村尾(鹿児島村尾酒造) 一二〇〇円

森伊蔵(鹿児島森伊蔵酒造) 一五〇〇円

【泡盛】泡波〈30度〉(沖縄波照間島) 一二〇〇円

果実酒

京のはんなり梅酒 六八〇円

杏露酒(あんず) 六八〇円

いちご梅酒 六八〇円

シークアーサー酒 六八〇円

琵琶湖ブランデー入り梅酒 六八〇円

・レモン入り プラス三〇〇円 ・ソーダ割り プラス五〇〇円
・梅入り プラス五〇〇円 ・ウーロン割り プラス一〇〇〇円

※価格は全て税込表示となっております。

ウイスキー

【IWハーバー】

ロック	八五〇円
ハイボール	八五〇円

【陸】

ロック	六〇〇円
ハイボール	五五〇円
ハイボール濃いめ	六〇〇円
ハイコーラ	六〇〇円
ハイジンジャー	六〇〇円

【角瓶】

ロック	六〇〇円
ハイボール	五五〇円
ハイボール濃いめ	六〇〇円

【山崎プレミアム】

ロック	一〇五〇円
ハイボール	九〇〇円
ハイボール濃いめ	一〇五〇円

【白州森香る】

ロック	一〇五〇円
ハイボール	九〇〇円
ハイボール濃いめ	一〇五〇円

【響H-B-K】

ロック	一一〇〇円
ハイボール	九五〇円
ハイボール濃いめ	一一〇〇円

地酒【冷酒】

鳳凰美田 〓 栃木県 〓
ほうおうびでん

九八〇円

《碧判 純米吟醸》
酒造好適米「ひとこち」を原料に仕込んだ純米吟醸。
瑞々しいメロンのようなフレッシュでフルーティーな
吟醸香とインパクトのある旨味。

萩乃露 〓 滋賀県 〓
はぎのつゆ

九〇〇円

《特別純米超辛口青ラベル／無濾過生原酒》
「萩乃露」らしい柔らかな辛口。
〇中に吟香、吟味が広がる濃醇でキレの良い定番酒。

手取川 〓 石川県 〓
てとりがわ

八八〇円

《純米辛口》
石川県白山吉田酒造。
白山の名水で醸す、上品な味わいが特徴。
銘酒の多い石川県内屈指の吟醸蔵。

出羽桜 〓 山形県 〓
でわぎくら

九〇〇円

《純米吟醸江戸ラベル》
山形酵母で醸した出羽桜の新定番。
南国果実を思わせる甘い香りと、
軽やかな甘み、ふくよかな旨味。

蒼空 〓 京都市・伏見 〓
そうくう

九八〇円

《純米酒 美山錦》
まさに青空を思わせるような爽やかで優しい味わい。

※他にも、時期によってお勧めしている
地酒がございます。
詳しくはスタッフまで。

A お手軽コース

当日対応可

お料理 四〇〇〇円
飲み放題付 六〇〇〇円

- ・本日の小鉢
- ・京赤地鶏むね肉の蒸し鶏ボンズ
- ・サラダ
- ・朝引きせせり串の炭火焼き塩
- ・京赤地鶏もも串の炭火焼きタレ
- ・自家製つくね串の炭火焼きタレ
- ・カマンベールチーズスベーコン巻きの炭火焼き
- ・季節の野菜のせいろ蒸し
- ・ねぎまの串カツ
- ・キャベツの自家製ネギドレッシング和え
- ・ポテトフライ
- ・焼きおにスープ茶漬けor焼鳥丼
(自家製濃厚鶏スープor和風だしスープ)

B 焼鳥かなざわの串焼きコース

当日対応可

お料理 四五〇〇円
飲み放題付 六五〇〇円

- ・本日の小鉢
- ・京赤地鶏むね肉の蒸し鶏ボンズ
- ・サラダ
- ・朝引きせせり串の炭火焼き塩
- ・京赤地鶏もも串の炭火焼きタレ
- ・自家製つくね串の炭火焼きタレ
- ・京赤地鶏手羽先の炭火焼き塩
- ・カマンベールチーズスベーコン巻きの炭火焼き
- ・エリンギ炭火焼き
- ・季節野菜のせいろ蒸し
- ・ねぎまの串カツ
- ・キャベツの自家製ねぎドレッシング和え
- ・もも肉の唐揚げ
- ・焼きおにスープ茶漬けor焼鳥丼
(自家製濃厚鶏スープor和風だしスープ)

C 濃厚鶏スープ鍋と串焼きコース

当日対応可

お料理 四八〇〇円
飲み放題付 六八〇〇円

- ・本日の小鉢
- ・京赤地鶏むね肉の蒸し鶏ボンズ
- ・サラダ
- ・朝引きせせり串の炭火焼き塩
- ・京赤地鶏もも串の炭火焼きタレ
- ・自家製つくね串の炭火焼きタレ
- ・松葉の唐揚げ(鶏の鎖骨)
- ・コラーゲンたっぷり濃厚鶏スープ鍋
- ・そうすいセット

当日対応可

当日対応が可能なコースメニューとなります。2名様〜のご注文となります。
また、当日の仕入れ状況によりメニュー内容が異なる場合がございます。詳細はスタッフまで。

◆飲み放題は4名様〜となります。

※各コースにプラス350円でデザート各種追加出来ます。(要予約)

※価格は全て税込表示となっております。

D

朝引き京赤地鶏

もも肉の水炊き鍋と串焼きコース

要予約

お料理 四八〇〇円

飲み放題付 六八〇〇円

- ・本日の小鉢
- ・京赤地鶏むね肉の蒸し鶏ポンズ
- ・サラダ
- ・朝引きせせり串の炭火焼き塩
- ・京赤地鶏 もも串の炭火焼きタレ
- ・自家製つくね串の炭火焼きタレ
- ・京赤地鶏 手羽先の炭火焼き塩
- ・朝引き京赤地鶏のもも肉の水炊き鍋
- ・京赤地鶏のもも肉の美味しさが一番味わえます。
- ・ぞうすいセット

E

月々水曜限定(※祝日・祝日前は除く)
つくね入り濃厚鶏スープ鍋と串焼きコース

要予約 / 4名様

お料理 + 飲み放題付 六〇〇〇円

- ・本日の小鉢
- ・京赤地鶏むね肉の蒸し鶏ポンズ
- ・サラダ
- ・朝引きせせり串の炭火焼き塩
- ・京赤地鶏 もも串の炭火焼きタレ
- ・自家製つくね串の炭火焼きタレ
- ・カマンベールチーズベーコン巻の炭火焼き
- ・エリンギ炭火焼き
- ・もも肉の唐揚げ
- ・つくね入り濃厚鶏スープ鍋
- ・焼きおに濃厚鶏スープ茶漬け

その他、予算に応じてコース料理対応いたします。
お気軽にご相談ください。

◆飲み放題は4名様ととなります。

※各コースにプラス350円でデザート各種追加出来ます。(要予約)
※価格は全て税込表示となっております。

デザートメニュー (プラス350円 / 要予約)

- ① 自家製紅茶のクレームブリュレ
- ② 自家製バナナのセミフレッド
- ③ アイス各種

コース飲み放題 ドリンクメニュー〈90分〉

■ 生ビール

・ハートランド(中/小)

■ 瓶ビール

・キリンラガー・アサヒスーパードライ

■ ノンアルコールビール

・キリンググリーンズフリー

■ 酎ハイ

・レモン・ライム・カルピス

■ 日本酒

・神聖(冷酒/常温/熱燗)

■ ウイスキー

・ロック・ハイボール・ジンジャーハイボール・コークハイボール

■ 麦焼酎

・二階堂

■ 芋焼酎

・黒霧島

■ 果実酒

・京のはんなり梅酒・琵琶湖ブランデー入り梅酒

・シークアーサー酒・杏露(あんず)酒・いちご梅酒

■ カクテル

・ジントニック・ジンリッキー・ブルドッグ・ジンバック

・オレンジブロッサム・スクリュードライバー・モスコミュール

・カシスオレンジ・カシスグレープフルーツ・カシスソーダ

・カシスウーロン

■ ワイン

・白ワイン・赤ワイン

■ ソフトドリンク

・ウーロン茶・オレンジ・グレープフルーツ

・カルピス・コーラ・ジンジャーエール



www.seseri.jp/bekkan/

焼鳥かなざわ 別館

ご予約 ☎ 075-581-7087

OPEN 17:30~/CLOSE 木曜日・第3水曜日
〒607-8009 京都市山科区安朱北屋敷町11-1



本館

ご予約 ☎ 075-581-4700

OPEN 17:30~/CLOSE 木曜日・第3水曜日
〒607-8009 京都市山科区安朱北屋敷町12



六角店

ご予約 ☎ 075-256-8744

OPEN 17:00~/CLOSE 木曜日・第3水曜日
〒604-8035 京都市中京区桜之町406-21



京都競馬場店

OPEN 開催日 9:00~ (※京都競馬場に準ずる)
〒612-8265 京都市伏見区葎島渡場島町32
京都競馬場内1Fゴールサイド

