

小坂鉾山で採れた「黒鉾」をイメージしてつくりました。
青銅館ならではのメニューです

- **稲庭黒鉾うどん** (お新香) **¥1,200** (税込)
Pork cutlet curry black sauce udon (Pickles)



小坂町の豊かな自然と、生産者の愛情をいっぱい受けて育った「桃豚」の
美味しさがダイレクトに感じられるメニュー

- **桃豚ロースカツ御膳** (お新香・小鉢・味噌汁・茶碗蒸し・デザート付) **¥1,400** (税込)
Peach pork loin cutlet set (Rice • Pickles • Small bowl • Miso Soup • egg cystard • desrtr)



- **桃豚ロースカツ** 単品 **¥880** (税込)

- **桃豚生姜焼き御膳** (お新香・小鉢・味噌汁・茶碗蒸し・デザート付) **¥1,350** (税込)
Peach pork ginger-grilled set (Rice • Pickles • Small bowl • Miso Soup • egg cystard • desrtr)



- **桃豚生姜焼き** 単品 **¥880** (税込)

• 若鶏唐揚げ御膳 (お新香・小鉢・味噌汁・茶碗蒸し・デザート付) **¥1,200** (税込)

Fried chicken set (Rice・Pickles・Small bowl・Miso Soup・egg cystard・dess)



• 若鶏唐揚げ 単品 **¥700** (税込)

• 鶏シュウマイ御膳 (お新香・小鉢・味噌汁・茶碗蒸し・デザート付) **¥950** (税込)

Chicken dumpling set (Rice・Pickles・Small bowl・Miso Soup・egg cystard・dessrt)



• 鶏シュウマイ 単品 **¥500** (税込)

• 焼き魚御膳 (お新香・小鉢・味噌汁・茶碗蒸し・デザート付) **¥1,100** (税込)

Grilled fish set (Rice・Pickles・Small bowl・Miso Soup・egg cystard・dessrt)



比内地鶏は、主に秋田県北部・米代川流域にて古くから飼育せられている地鶏で、薩摩地鶏・名古屋コーチンと並ぶ日本三大美味鶏の一つとして知られている。肉質は、赤みが強く、歯ごたえがあり、鶏肉本来の持つコク・香りが特徴です。

• 比内地鶏親子丼 (お新香・味噌汁・デザート付) **¥850**(税込)

Chicken and egg on rice (Pickles・Miso Soup・dessrt)



• 天 丼 (お新香・味噌汁・デザート付) **¥950**(税込)

Bowl of rice and fried fish (Pickle・Miso Soup・dessrt)



• 天ぷら御膳 (お新香・小鉢・味噌汁・茶碗蒸し・デザート付) **¥1,200** (税込)

Tempura set (Rice・Pickles・Small bowl・Miso Soup・egg cysrtard・dessrt)

• 天ぷら 単品 **¥700** (税込)

• 青銅館御膳 (土佐揚げ豆腐・焼売・中鉢・お新香・味噌汁・デザート付) **¥1,500** (税込)

Bronze building set (Tosa fried tofu・Chinese Steamed Dumplings・Pickles・Miso Soup・dessrt)



• 比内地鶏稲庭うどん(温) (お新香) ¥1,000 (税込)

Hinai chicken Inaniwa udon (Pickle)



• 稲庭うどん (冷) (お新香) ¥800 (税込)

Hinai chicken Inaniwa udon (Pickle)



※ライス・麺の大盛は、¥150 (税込) 頂きます。