

屋の部

親子丼はコース・単品ともに
最上級ブランド鶏〈東京軍鶏〉を使用しています

11:30~13:30までに御来店の御客様には全てお作り致します

お屋の親子丼 (税込)

ご相席になる為「軍鶏だしスープ」をサービス致します

令和元年《更なる美味》を求め調理手法を刷新しました

かけ玉 ~3種そばろ~ 1,500円
親子丼

ランニングエッグ with【東京軍鶏・日替り軍鶏・烏骨鶏】

進化 ~温故知新~ 1,800円
親子丼

新手法でムネ肉モモ肉を別調理「鍋つつ二度掛け卵。てとじます

超越 ~おすすめ 鶏三昧~ 2,400円
親子丼

進化に【熟成手羽肉×旨味の鶏粉(とりこ)】の深い味わいです

極意 ~こだわり~ 3,000円
親子丼

進化に「熟成炙りささみ。+烏骨鶏卵の贅沢な逸品です

11:45~14:30まで(L.O13:30)

お二階でゆったり御昼食

お二人様よりご予約を承ります。お並びにならずにお入り下さい

テーブル席 予約可

進化親子丼昼膳 3,600円税別
コーゲンスープ・鶏そばろ煮・進化親子丼・香の物・フルーツ

個室 予約のみ

元祖親子丼会席 6,600円税別
コーゲンスープ・鶏そばろ煮・熟成軍鶏ロースト・熟成鶏レア和え
元祖親子丼(鳥すき重ね)(小)・香の物・フルーツ

軍鶏すき鍋膳 7,000円税別
コーゲンスープ・鶏そばろ煮・すき煮鍋1人前
元祖親子丼(鳥すき重ね)(小)・香の物・フルーツ

※別途サービス料10%

創業宝暦十年(1760)
御鷹匠仕事

おむで

東京都中央区日本橋人形町1-17-10 電話 03(3668)7651(代)

http://www.tamahide.co.jp

◆夜の部

17:30~22:00(L.O21:00)

定休日有り(ホームページ又はお店にお問合せください)

令和元年6月11日改訂①



- 地下鉄日比谷線「人形町」駅A2出口 徒歩0分
- 地下鉄半蔵門線「水天宮前」駅8出口 徒歩2分
- 都営浅草線「人形町」駅A6出口 徒歩2分

姉妹店

<p>軍鶏料理 いちの</p> <p>東京スカイツリー ソラマチ 7F 03-5809-7228</p>	<p>から揚げ からっ鳥 KARAKITTO</p> <p>JR東京駅 大丸 B1 03-6895-2757</p>	<p>しゃも鍋 五鉄</p> <p>東北自動車道 羽生PA(上り) フードコート</p>
---	---	---

監修店

<p>五鉄</p> <p>JR名古屋駅 セントラルタワーズ13F 052-433-5102</p>	<p>やきとり てつえもん</p> <p>JR名古屋駅 1F 名古屋うまいもん通り 052-589-1255</p>
--	---

~令和元年(夏)版~

○令和元年5月1日、全ての親子丼(東京軍鶏使用)が伝統を受け継ぎ進化をします。

おしながき

創業宝暦十年
(一七六〇年)
鳥料理

おむで

- ★★★最上級ブランド鶏《東京しゃも》(135日前後育成)
- ★★★最上級ブランド鶏《山王しゃも》(135日前後育成)
- ★★★上級ブランド地鶏《川俣しゃも》(110日以上育成)

夜の部

親子丼には、最上級ブランド鶏〈東京軍鶏〉〈山王軍鶏〉を使用しています。

割下を使用する「すき焼き」の最も古い老舗です。鬼平が「うまい」と言った江戸の味『五鉄の軍鶏鍋』に思いを馳せながらお召し上がり下さい。

鳥料理 [熟成軍鶏]

名代料理4品は、伝統的な鶏料理を最新の技術でお作りしたものです。鶏そばろ煮、コラーゲンスープ、珍味盛り合せ、ムネ肉レア和え(等)内容が変わる場合があります

華膳 名代料理4品と軍鶏天ぷら
親子丼 **7品コース**
70℃温玉子 **6,800円** 税別
【個室のご利用】10名様より

粋会席 上級[軍鶏]のロースト
別品親子丼
名代料理4品と軍鶏天ぷら **9品コース**
鶏だし椀 **8,800円** 税別
名物“玉五プリン”
【個室のご利用】4名様より

軍鶏の鶏油焼き付料理コース

御鷹匠仕事により薄く切り分けた軍鶏を鉄製鍋で焼いてお召し上がり頂きます

〈特上軍鶏〉をより御堪能いただく為塩で味を整え葱と旬菜と共に頂きます。係りがお席で調理し、お取り分け致します

雅会席 最上級[軍鶏]の鶏油焼き
プレミアム 別品親子丼(すき焼き重ね)
名代料理4品と軍鶏天ぷら **9品コース**
鶏だし椀 **12,000円** 税別
名物“玉五プリン”
【個室のご利用】3名様より

一羽に僅かしかない特撰部位を最高の状態でご提供します。毎日数十羽の軍鶏を扱う当店ならではの逸品です。

麗会席 厳選 最上級[軍鶏]の鶏油焼き
～フォアグラ付き～
プレミアム 別品親子丼(すき焼き重ね)
名代料理4品と軍鶏天ぷら **9品コース**
鶏だし椀 **15,000円** 税別
名物“玉五プリン”
【個室のご利用】2名様より

鳥すき [熟成軍鶏]

鳥すきは優れた醤油の風味と上品な味醂の芳香をいかした割下は江戸中期・文明開化以前の味を今に伝えます

下町 〔上級ブランド地鶏〕使用
〔軍鶏〕のすき煮又は水炊き
別品親子丼 **8,800円** 税別
名代料理4品 **【個室のご利用】4名様より**

お取り分けはお客様各位にお願いしております

芳町 〔上級ブランド地鶏〕使用
〔軍鶏〕のすき焼き
別品親子丼 **9,800円** 税別
名代料理4品 **【個室のご利用】4名様より**

一子相伝 御鷹匠仕事

江戸時代に徳川将軍の御前にて玉ひで初代
鐵右衛門、に授かっていた御鷹匠の包丁式に由ります

〈特上軍鶏〉は熟成させる事で更に旨みを増し、間鶏軍鶏を彷彿させる滋味溢れる味わいに仕上がりました

五鉄 〔最上級ブランド鶏〕使用
〔軍鶏〕のすき焼き
プレミアム 別品親子丼(炙りささみ)
名代料理4品 **12,000円** 税別
名物“玉五プリン”
【個室のご利用】3名様より

鬼平 厳選〔最上級ブランド鶏〕使用
〔軍鶏〕のすき焼き
プレミアム 別品親子丼(炙りささみ)
名代料理4品 **15,000円** 税別
名物“玉五プリン”
【個室のご利用】2名様より

〈プレミアム〉親子丼

明治24年頃、5代目女将“とく”が〈鳥すき〉の残りの割下で玉子を煮て御飯と共に召し上がる御客様の姿をヒントに考案しました奥義を頑なに守り続ける一子相伝の味わいです

元祖親子丼〈鳥すき重ね〉

コラーゲンスープ・香の物・フルーツ **予約不可**
〔先祖伝承の元祖親子丼を最新の技術で更に美味しく致しました〕 **3,800円** 税別
【テーブル席のみ】

元祖親子丼〈厳選“白レバ”in〉

コラーゲンスープ・香の物・フルーツ **予約不可**
〔フォアグラよりも希少な厳選した〈白レバ〉を添えた親子丼です〕 **3,800円** 税別
【テーブル席のみ】

全ての鶏料理(そばろ除く)に熟成した鶏を使用します

～初の熟成軍鶏とは～

【最高級軍鶏】の妙味を最大限に引き出す製法です凝縮された旨味、繊細な食感は更なる美味の領域です

ブランド鶏の見きわめ

～料理方法に対し最適な“鶏”を使い分けしております～

- ◆すき焼き・鶏油焼きは“極上東京軍鶏”
- ◆ランチ親子丼・天ぷらは“東京軍鶏”
- ◆ディナー親子丼は奥出雲“山王軍鶏”
- ◆すき煮・水炊き・ローストは“川俣軍鶏”
- ◆しぐれ煮には“東京烏骨鶏”

～軍鶏のすき煮・水炊きとは～

すき煮は鶏だし割下で煮る江戸下町の軍鶏鍋です水炊きは軍鶏スープで煮る東京古式の軍鶏鍋です

各コースごとに、お料理の内容が異なりますので同グループ同コースでのご注文をお願い致します

全てのコースに香の物・フルーツが付きます

- 別途サービス料といたしまして10%いただきます
- お料理をご注文いただかない場合、お席料を頂戴致します
- お子様をお連れのお客様は(個室)のご利用をお願いする場合がございます

※プラス1500円(税別)で「元祖フォアグラのすき焼き」をお付けします
すき焼きは熟練した係りが全てお取り分け致します

○各コース、テーブル席は2名様よりご利用出来ます。