

東京鶏焼肉と鶏出汁おでん
はーばーど



当店は鶏焼肉と鶏出汁おでんがメインのお店でございます。
お食事は基本的に2名様でシェアしていただけます。

お席のQRコードをスマートフォンで読み取って
いただきますと、メニューを写真付きでご覧いただけます。
ご注文はモバイルオーダーをご利用いただくか、直接スタッフ
にお声かけください。

当店のお通しは「鶏出汁の湯豆腐」でございます。
アツアツでお召し上がりいただくために、
卓上の鉄板で温めさせていただきます。
タイマーが鳴りましたら蓋をお取りいただき、
お好みで柚子胡椒をつけてお召し上がりくださいませ。

前菜

鶏屋の白キムチ	390(429)
コリコリ砂肝ポン酢	490(539)
鶏皮湯引きの胡麻ポン酢	490(539)
ささみワサビ漬け　クリームチーズ添え	590(649)
甘長ししとう焼き浸し	590(649)
とろ茄子冷やし揚げ浸し	690(759)

サラダ

さっぱり！玉ねぎサラダ	450(495)
おでん玉子のポテサラ	550(605)
大根と蒸し鶏のサラダ　梅醤油ドレッシング	790(869)

お刺身

お刺身3種盛り(マグロ・生タコ・赤海老)	1,490(1,639)
メバチマグロ刺し	990(1089)
生タコ刺し	990(1089)
赤海老　3本	890(979)

しゅうまい

鶏しゅうまい	1個 100(110)
海老しゅうまい	1個 160(176)
鶏のチーズしゅうまい	1個 130(143)
海老のチーズしゅうまい	1個 180(198)

煮込み

鶏モツ煮込み	490(539)
ニコタマ (モツ煮込みの煮玉子入り)	590(649)

揚げもの

鶏とモツツアレラの揚げ春巻き	1本 390(429)
栗の渋皮唐揚げ	590(649)
はちみつメープル さつまいもバター	690(759)
鶏もも肉の唐揚げ～特製七味スパイス～	690(759)

10秒焼きしゃぶ 数量限定



大山鶏もも肉の10秒焼きしゃぶ(塩ダレ)
1300(1430)

大山鶏もも肉の真っ赤な10秒焼きしゃぶ
1300(1430)

大山鶏もも肉の甘辛10秒焼きしゃぶ
1300(1430)

オリジナル焼肉

数量限定

骨付き手羽の山椒焼き

2本 790(869)～
(追加1本 390円)



※写真は4本ご注文時の盛り付けです

No.1

はーばーど焼き(肉付き薬研軟骨)

790(869)

特製ニラ醤油でお召し上がりいただく
上レバニラ

790(869)

ささみレモンハーブ焼き
(ローズマリー&ガーリックオイル)

790(869)

軟骨入り月見つくね

790(869)

鶏焼肉各種

塩ダレ、青唐辛子ダレ、江戸甘味噌ダレからお味をお選びください。

ちょっとずつ！

3種盛り (もも、はらみ、ささみ)

1090(1199)

※お好きなタレを1種類お選びください

ちょっとずつ！

5種盛り (もも、はらみ、ささみ、せせり、砂肝)

1590(1749)

※お好きなタレを1種類お選びください

もも

690(759)

はらみ

690(759)

ささみ

690(759)

せせり

690(759)

砂肝

590(759)

ぼんじり

590(649)

こころ

550(605)

こころ残り

490(539)

塩ダレ…鶏の美味しさを加速させる自慢の塩ダレ。

まずはここから。

(もも、はらみ、砂肝、こころなどにおすすめ)

青唐辛子ダレ…青唐辛子ならではの爽やかな辛味と香りが

クセになること間違いなし。

(せせり、ぼんじり、こころ残りなどにおすすめ)

江戸甘味噌ダレ…東京の江戸甘味噌で仕込んだコクのある特製ダレ。

お肉にしっかり絡めて焼くべし。

(もも、ささみ、カルビなどにおすすめ)

鶏出汁おでん

お二人でシェアが
おすすめです。

季節のおでん

ジャンボマッシュルーム 590(649)
塩昆布パルミジャーノ掛け

青梗菜 干し海老餡かけ 490(539)

バターナッツかぼちゃのそぼろ掛け 490(539)

定番のおでん

定番No.1

しみしみ大根 390(429)

煮鶏(ほろほろ手羽煮)
1本 250(275)

煮玉子 290(319)

厚揚げ 330(363)

しらたき 390(429)

焼きちくわ 390(429)

えび団子 490(539)

舞茸あおさ天 590(649)

しみしみ大根ポルチャーニ 550(605)

鶏出汁おでん 定番3種盛り 990(1089)
(しみしみ大根、厚揚げ、しらたき)

メモの

鶏出汁おでんスープで炊き上げたお米と
24か月熟成のパルミジャーノで仕上げる

おでん出汁のチーズリゾット

1390(1529)

鶏釜めし

890(979)

アツアツ炊き立ての白米を鶏焼肉と一緒に！

炊き立て銀シャリ（お茶碗2.5杯分）

690(759)

※はじめにご注文いただくことをおすすめします。

鶏白湯そば（1人前）

490(539)

白湯スープのミニラーメンです。

デザート

エスプレッソ香るカタラーナ

590(649)

おいも♡罪♡バター バニラアイス添え

690(759)

バニラアイス ビスケットのせ

390(429)

こんな商品が欲しい！
あの商品復活してほしい！
などなど、

お客様からのご要望を、
各サイト口コミにて承っております。
皆様の声をぜひお聞かせくださいませ！



【食べログ】

柑橘サワー

徳島県産 生すだちサワー

590(649)

柑橘の爽やかな香りが
鶏焼肉と良く合います！

すりおろしレモンサワー
490(539)

はちみつレモンサワー
590(649)

ジンジャーレモンサワー
590(649)

アールグレイレモンサワー
590(649)

ハイボール

ハイボール
490(539)

スモーキーハイボール
490(539)

カルダモンハイボール
590(649)

杉香るハイボール
590(649)

茶割

黒烏龍ハイ

ジャスミンハイ

濃厚にごり緑茶ハイ

ルイボスハイ 各490(539)

焼酎

(ロック・水割り・ソーダ割り・お湯割り)

幻の露(芋)
590(649)

白水(麦)
590(649)

鳥飼(米)
690(759)

梅酒・果実酒

(ロック・水割り・ソーダ割り・お湯割り)

利右衛門さんの梅酒
590(649)

青谷の梅
590(649)

あらごしもも酒
690(759)

あらごしりんご酒
690(759)

麦酒

生ビール(ハートランド)

690(759)

辛口シャンディガフ

650(715)

生搾りレモンのシトラスビア

650(715)

東京の地酒

嘉泉 特別本醸造 (福生市)

しっかりとした飲み口で米の旨みのふくらみを感じる一杯。
冷酒でも熱燗でも◎

※グラス1杯 90ml

グラス 690(759)

1合 1290(1419)

多満白慢 純米無濾過 (福生市)

甘い香りとまろやかな味わいで、飽きの来ない純米酒。

グラス 690(759)

1合 1290(1419)

千代鶴 吟醸辛口 (あきるの市)

まろやかな味わいながら、キリッとキレのある辛口。

グラス 750(825)

1合 1390(1529)

澤乃井 純米大辛口 (青海市)

キレの良い締まった飲み口、本格的な辛口。
辛口好きな方はこちらがおすすめ。

グラス 790(869)

1合 1490(1639)

ノンアルコール

ノンアルコールビール
(麒麟 グリーンズフリー)

ノンアルコールレモンサワー

桃ジャスミン

桃ウーロン

辛口ジンジャーエール

サングリアゼロ 各540(594)

ソフトドリンク (お茶各種はホットもお選びいただけます。)

黒烏龍茶

濃い緑茶

ジャスミン茶

ルイボスティー

オレンジジュース

ぶどうジュース

ピーチネクター

各440(484)

ワイン

平日OPEN(15:00)~18:00は
ボトルワイン全種類20%オフ!

お洒落にぴったり

こぼれスパークリング

750(825)

~白~

セニョリオ・シャルドネ 《辛口》
まろやかな酸味。万能タイプのワイン。

グラスのみ
590(649)

カルメーラ・ブランコ 《辛口》
フレッシュでジューシーな辛口ワイン。

グラス ボトル
690(759) 3900(4290)

~赤~

セニョリオ・カベルネ 《ライトミディアム》
果実味のバランスと程よい渋みでクセ少なめ。

グラスのみ
590(649)

カルメーラ・ティント 《ミディアム》
まろやかな酸味のミディアムボディ。

グラス ボトル
690(759) 3900(4290)

~オレンジ~ 赤、白、ロゼに続く『第4のワイン』

ラウラ・オレンジワイン 《辛口》

グラス ボトル
690(759) 3900(4290)

~泡~

カミ・デ・フローレス カヴァ ブリュット 《辛口》

スッキリした口当たり。柑橘系のフレッシュな香りときめ細やかな泡立ち。

ボトルのみ
4900(5390)