



1/ Brochette de Tsukune

Boules de Viande haché de peau, cou, et cartilage de Poulet, d'Oignon, Ciboule Japonaise et Citron Yuzu. Contient de l'œuf et du blé.

Sel ou sauce "Tare".

1/ Tsukune Skewer

Chicken Meat Ball made of minced Chicken skin, neck, and cartilage, Onion, Bunching onion, and Yuzu citrus. Contains eggs and wheat.

Salt or "Tare" sauce.

1. Tsukune ¥210



2/ Brochette de Saezuri

Trachée de Poulet. (Gorge)

Sel.

2/ Saezuri Skewer

Chicken Trachea (Throat)

Salt.

2. Sunazuri ¥210



3/ Brochette de Sasami

Partie de la poitrine de poulet, pauvre en gras. Grillé à point.

Sel ou sauce "Tare",
Wasabi

3/ Sasami Skewer

Part of the Chicken breast that is low in fat. Medium-Rare Grilled.

Salt or "Tare" sauce,
Wasabi

3. Sasami ¥360



4/ Brochette de Tebasaki

Partie externe de l'Alle de Poulet.

Grillé de sorte à être croustillant à l'extérieur et juteux à l'intérieur.

Sel.

4/ Tebasaki Skewer

Chicken wing tip. Grilled to be crispy on the outside and juicy in the inside.

Salt.

4. Tebasaki ¥360



5/ Brochette de Seseri.

Petite partie rare et délicieuse du cou de Poulet. Grillé de sorte à être croustillant à l'extérieur et juteux à l'intérieur.

Sel

5/ Seseri Skewer.

A rare delicious part of a Chicken's neck. Grilled to be crispy on the outside and juicy in the inside.

Salt.

5. Seseri ¥360