

龍星の

こだわり



炭火焼き鳥

名古屋コーチン × 三河錦爽どり

当店では名古屋コーチンと三河錦爽どりの炭火焼き鳥が楽しめます。食べ比べができるセットやそれぞれが堪能できるコースや両方堪能できるコースなどをご用意しています。直火焼きで香ばしく仕上げる熟練の技。高級紀州備長炭を使い、香ばしく焼き上げる串。店内で毎日丁寧に串打ち。

熟練の焼き手が素材の風味を活かしつつ、

香ばしさがその身に纏うよう絶妙な加減で仕上げています。

徹底した温度管理のもと、焼き上がる鳥は、

驚きと感動に満ち溢れるジューシーな味わいをお愉しみいただけます。

こだわりのワイン

焼き鳥に合う

おすすめのコワインを提案。

店内に入っすぐに設置された大きなワインセラー。ソムリエが選ぶ、フランス産やイタリア産を中心とした世界の厳選ワインを常時40種類以上ご用意しています。

ワインの酸味やフルーティーな味わいは

焼き鳥との相性抜群。

飲み易い物から通好みまでご用意しております。

グラスワインはワインサーバーからお注ぎしています。



抜群のブランド力を誇る
地鶏の王様

名古屋コーチン

名古屋コーチンの肉質は赤味を帯びており、
脂肪は良い香りをしています。

弾力性があり、しっかりとした歯ごたえが
楽しめるのも大きな特徴です。

そして、コクがあるのでジューシーな味わい。

昔ながらの「かしわ肉」の味が楽しめます。

名古屋コーチンには卵用と肉用がありますが、
卵用名古屋コーチンは年間二五〇個前後の
卵を産みます。やや小ぶりの卵ですが、

卵黄の色は濃く味も濃厚です。



旨味とコクの
バランスが
絶妙

昔ながらの
かしわ肉の味

引き締まった
弾力の肉質

名古屋コーチン × 三河錦爽どり

低脂肪・低カロリー
やわらか弾むおいしさ

三河錦爽どり

緑豊かな銘水の郷・奥三河で自然の恵みを
受けながらストレスのかからない良質な環境で
のびのびと飼育されています。

他の若鶏と比べ粗脂肪量は約三分の一という
低脂肪・低カロリー・低コレステロールでかつ、
たんばく質・ビタミンB1・B2などが

多く含まれています。

特有の臭みが少なく柔らかい歯ざわりです。

皮が薄くて脂肪が少なく、
コクのある味が抜群です。



自然が育てた
懐かしい旨さ

鶏肉特有の
においが少ない

皮が薄く
脂肪が少ない

龍星こだわりのお通し

店長が自信を持っておすすめする

野沢菜漬け

おかわり自由

作り手の温もりや愛情が
たっぷりつまった食材にこだわります。

- 一、高原の澄んだ空気とおいしい水。
- 一、昔ながらの手作り生産。
- 一、合成着色料・保存料未使用
無添加の野沢菜漬け。

直送

手作り

無添加

澄んだ
水



当日OK

※全コース2名様以上でご注文承ります。
※飲み放題付は当日+2000円(税込)

三河錦爽きんそうどりコース

- ☆みそだれ キヤベツ
- ☆逸品三種盛り合わせ
- ☆炭火焼き 串七種
- ☆メのご飯 (三種よりあ一つお選びください)
 - ・濃厚名古屋コーチンの卵かけご飯
 - ・鶏茶漬け
 - ・名古屋名物 鶏の櫃まぶし
- ☆デザート

4500円

串堪能コース

- ☆逸品 四点盛
- ☆炭火焼き 串十種
- ☆出し巻き玉子
- ☆メのご飯 (三種よりあ一つお選びください)
 - ・濃厚名古屋コーチンの卵かけご飯
 - ・鶏茶漬け
 - ・名古屋名物 鶏の櫃まぶし
- ☆デザート

6000円

※表示価格はすべて税込価格です。



三河錦爽どりコース



鶏寿司コース

要予約

お客様のご要望にお応えして
炭火焼きの串も寿司も両方楽しめるコースをご用意。

※全コース2名様以上でご注文承ります。
※飲み放題付は要予約で+1500円(税込)

☆☆☆☆ 鶏寿司コース

☆逸品 五種

☆炭火焼き 串八種

☆出し巻き玉子

☆鶏寿司五点盛り

☆デザート

7000円

※表示価格はすべて税込価格です。

おまかせ串

※おまかせ串をご注文の場合、「五種と八種」「単品串」
および「3種食べ比べ6串セット」との同時注文はご遠慮いただいております。

その日の厳選五種をお出し致します。
苦手な部位等御座いましたらお申し付けくださいませ。

炭火焼き 厳選五種

1550円

よりお得に焼き鳥を堪能したい方は、こちらをお申し付けくださいませ。

炭火焼き 特選八種

2350円

※表示価格はすべて税込価格です。



3種食べ比べ6串セット

3種食べ比べ

6串セット 2100円

※3種食べ比べ6串セットをご注文の場合、

「おまかせ串五種および八種」との同時注文はご遠慮いただいております。

名古屋コーチン

- ・もも
 - ・ねぎま
 - ・ささみサビ焼き
- ### 三河錦爽どり
- ・もも
 - ・ねぎま
 - ・ささみサビ焼き

★焼き鳥つけタレとして別で追加ご注文いただけます。
 ・名古屋コーチン生卵 100円



三河のブランド鳥「三河錦爽どり」。
 緑美しい自然と澄んだ水に
 恵まれた環境の中で
 育てられた鶏は、肉質がやわらかく
 はじけ出し歯ごたえがあります。

※表示価格はすべて税込価格です。



名古屋コーチン
やさみサビ焼き

名古屋コーチン
ねぎま

三河錦爽どり
もも

名古屋コーチン

弾力性があり、
しつかりとした歯ごたえ
コクがあるのが、
ジューシーな味わいも楽しめず。

名古屋のブランド地鶏といえはコレ！
食感をお楽しみください。

名古屋コーチン もも

三河錦爽どり もも

甘く焼かれたねぎと相性抜群！

名古屋コーチン ねぎま

三河錦爽どり ねぎま

□に入れるときさみの柔らかさと山葵の香りと辛味がいつばいに広がります。

名古屋コーチン やさみサビ焼き **420円**

三河錦爽どり やさみサビ焼き **260円**

420円

310円

420円

310円

※表示価格はすべて税込価格です。



名古屋つくね

東京つくね

龍星名物

肝を一番美味しい焼き加減で提供します。

三河錦爽どり肝

300円

カリッと旨みが出るシユワツを味わってください。

名古屋コーチンかわ

350円

オススメ

ブリッとした食感をお楽しみください。
せせり

300円

他にはないジューシーさです。

心臓

260円

わずかな部位を贅沢に仕上げてあります。食感が堪らない！

こころのこり

280円

売切れ御免の希少部位です。一口でお召し上がりください。

ちようちん

350円

龍星おすすめ逸品！

オススメ

名古屋つくね(たれ)

400円

たれと食べ比べてみてください。こちらもおすすです。

東京つくね(塩)

400円

※表示価格はすべて税込価格です。



醤油の香ばしさとシヤキシヤキ食感をお楽しみください。
長芋 200円

ごま油で風味を引き立ててあります。
ししとう 200円

オス
 ス
 半熟うずら
 醤油漬けの味をお楽しみください。

オクラのネバネバと豚肉は疲労回復に効くとされています。
オクラの肉巻き 300円

醤油の香ばしさと食感をお楽しみください。
しいたけ 300円

トマトが大変お熱くなっています。お水をつけてください。
トマトの肉巻き 300円

★焼き鳥つけタレとして別途追加ご注文いただけます。
 ・名古屋コーチン生卵 100円

※表示価格はすべて税込価格です。

豪快すぎる！キャベツ丸ごと堪能！大人数でどうぞ。

みそだれ キャベツ

サイズ
1/2

620円

サイズ
1/4

310円

※表示価格はすべて税込価格です。



みそだれ キャベツ ※写真はハーフサイズです。



きゅうりと茗荷のサラダ

きゅうりのみずみずしさと、みょうがの香りがベストマッチ。

きゅうりと茗荷のサラダ

600円

※表示価格はすべて税込価格です。

ささみの燻製をいれた白フインに合う一品です。

自家製ほてとサラダ

600円

※表示価格はすべて税込価格です。



自家製ほてとサラダ

三河錦雞をとりを使って、キムチ風に和えた逸品です。

鶏キムチ

500円

※表示価格はすべて税込価格です。



鶏キムチ



炙り明太子

あごとし高級明太子使用・・・
熟練の匠が手間ひまかけて作り上げた
あごが おちるほどうまい、辛子明太子。
ふっくらとなめらかでありながら
しっかりとした粒感、芳醇なうまみと
穏やかな辛味が特徴です。

ピリッと辛くて美味しい炙り明太子です。

炙り明太子

800円

もちろん生でも提供いたします。

生明太子

750円

※表示価格はすべて税込価格です。



名古屋コーチン卵の一本だし巻き玉子

ふっくらやわらかなだし巻き玉子です。
ご提供までお時間を頂戴いたします。

名古屋コーチン卵の

一本だし巻き玉子

750円

※表示価格はすべて税込価格です。



はまぐりの旨味が染み出した
オイルにパンをつけて召し上がれ。

はまぐりの

アヒージョ

850円

【追加】バケット

250円

※表示価格はすべて税込価格です。



はまぐりのアヒージョ

締め

濃厚な味わいのコーチン卵はねばりも強く
とろとろまろやかな味わいです。

濃厚名古屋コーチンの

卵かけご飯

たっぷりしらすのせ

店長
おすすめ

1人前 **500円**

※1人前からご注文承ります。

※表示価格はすべて税込価格です。



濃厚名古屋コーチンの卵かけご飯



名古屋名物 鶏の櫃まぶし ※写真は2人前です。



鶏茶漬

料理長
おすすめ

名古屋で注目の一品「鶏ひつまぶし」。
秘伝のタレで仕上げた鶏肉が盛りつけられている
今話題の「ひつまぶし」です！

名古屋名物 鶏の櫃まぶし

1人前 **950円**

※2人前からご注文承ります。

※表示価格はすべて税込価格です。

鶏茶漬

名古屋コーチンも肉とあっさり鰹出汁のお茶漬けです。

500円



名古屋コーチンプリン

ポゼार्ट

コーチンの濃厚な卵を使用。売切れ御免の商品です。
名古屋コーチンプリン

550円

季節でかえております。スタッフにお尋ねください。
季節のアイス

350円

※表示価格はすべて税込価格です。