





五十番名物 / ごじゅうばんのとり
五十番乃鶏

脂がバランス良くのった鶏肉以外は仕入れず、自分たちが納得した素材のみを使用しています。
鶏本来の旨味をひきだす下味をつけ、噛むほどに旨味が広がる。これらを満たした鶏のみを五十番乃鶏として提供させていただいております。カットにもこだわりを持ち、それぞれの肉質を見極めて特徴を生かし、最高の状態で提供できるよう職人が丁寧にカットしています。



五十番の
炙り焼



五十番乃鶏
トロ皮 530円



五十番乃鶏
上皮 480円



五十番乃鶏
特選 900円



五十番乃鶏
特上 900円



五十番乃鶏
上鶏 530円

焼く鶏 5種盛合せ

1650円

本日のおすすめ部位の盛り合わせ
すべて鮮度にこだわっています。

※内容は仕入れ状況で変わります。



ソーセージ	400円
手羽先	400円
砂ずり	400円
せせり	430円
ヤゲンなんこつ	430円
テール	430円
ハートたれ	430円
背肝たれ	530円
せせり西京焼き	530円
野菜3種盛	480円
野菜5種盛 おすすめ	680円

※内容は仕入れ状況で
変わります。

旨さの秘密



【ブレンド胡椒】

数種類の胡椒を五十番乃鶏に
合う黄金比率でブレンドしまし
た。



【特製オリジナルタレ】

細かく刻んだ塩昆布は旨味をさらに引き
出してくれます。醤油だれも自家製でしっ
こくないので鶏にも野菜にも合います。



名物

五十番のつくね 580円

五十番乃鶏のもも肉を使用し、
しっかりとした食感と味わい。

濃厚な鶏のスープ

極鶏しゃぶしゃぶ鍋

スープも鮮度が大事

研究に研究を重ねて約一年。やっとたどり着いた本物の味。
しつこくなくあっさりしているのに旨味がたっぷりの濃厚スープ。
鶏の旨味を出すため、空気に一切触れることなく旨味を最大限、抽出。
今まで食べたことのない、旨味と鮮度を味わえます。



水菜

キャベツ

ネギ

エリンギ

マッシュルーム

焼き豆腐

鶏もも肉



サリ麺 (🍴ラーメン用)



白ごはん (🍴雑炊用)



きざみ海苔



きざみネギ



生卵
(🍴雑炊用)



柚子胡椒

※写真は2人前のセットです。

1人前
4200円

※注文は2人前からとなります。



鶏ぞうすい

本日のサラダ

しな天

デザート

焼き野菜3種盛り合わせ

五十番乃鶏たたき

五十番乃鶏特選

五十番乃鶏トロ皮

五十番のつくね

五十番乃鶏づくしの

五十番乃鶏上鶏

つきだし

贅沢コース 3800円

その名の通り五十番乃鶏を味わいつくしたい方に。
ボリュームは控えめで素材にこだわりました。

TKG

貝汁

本日のサラダ

五十番乃鶏特上

五十番乃鶏上鶏

五十番乃鶏特選

焼き野菜3種盛り合わせ

新鮮盛り合わせ

鶏寿司盛り合わせ

つきだし

しな天

五十番のつくね

人気 No.1

プレミアムコース 5500円

五十番のおすすめがすべて入った、
これ以上ない贅沢なコースです。



胸肉の昆布メカラスミのせ

山うに

もも肉のたたき

ずり

ささみの塩昆布和え

極み鶏の新鮮盛合せ

1280円



五十番の 山うに 820円

数少ない脂肝といわれる生肝です。
山葵・醤油・針のりで味付けすること、
まるでウニのような濃厚な味わいは、
五十番でしか味わえません。



五十番の 肝刺し 820円

脂肝を食べやすく香り高い胡麻脂で
召し上がってください。

蒸し鶏の前菜

580円

しっとりとした食感で
食べごたえ抜群。



五十番乃鶏のたたき

580円

五十番の 鶏寿司盛合せ

ちょっと贅沢に、心を込めて握りました。



鶏のたたき



胸肉の昆布×カラスミのせ



山うにのにぎり

3貫 980円



五十番の のり巻きユツケ

鶏むね肉とアボカドの相性は間違いないし。
これを韓国のにぎりで頂くスタイル。

820円



肝のさっと 炙り塩ポン酢

850円

さっと炙ることでき
らに濃厚な味わいに。
塩ポン酢であっさり。

バターコーン	380円
もやしナムル	380円
やみつききゅうり	380円
やみつき九条ねぎ	380円
鶏皮ポン酢	380円
新鮮キャベツ	380円
鶏の生ハム	380円
鶏むね肉の昆布メ と九条ねぎ	380円
白菜キムチ	400円
長芋キムチ	400円

鶏の
生ハム
380円



鶏むね肉の昆布メと
九条ねぎ
380円



チーズ豆腐と
アボカド

560円



アボカドソッタ
420円



鶏餃子

五十番の

5個入 380円

鶏肉だけを使い、にんにくは一切使用していません。
匂いは気になりませんが、
なのにしっかりとした味わい。

手羽先の
唐揚げ

6本入 520円

自家製のにんにく
醤油はクセになる味。

しばれ生ハム
オリーブオイルがけ

450円

氷結熟成された鶏の生ハムは、
ワインに合います。

しな天(骨付)

手羽元の揚げ物+ブレンド酢和え

ブレンド酢であっさりとお召し上がりください。

3本入 600円



ほうれん草サラダ
650円



名物たこサラダ
700円



蒸し鶏の大根サラダ
620円



唐揚げ

五十番で食べる

560円



鶏皮
せんべい

420円

フライドポテト 380円

ヤゲンの唐揚げ 420円

砂ずりの唐揚げ 420円

ごぼうスティックフライ
420円



ご飯 玉子かけ

400円



茶そば
580円



玉子かけご飯	400円
貝汁	420円
茶そば	550円
鶏ぞうすい	560円
釜飯	650円
盛岡冷麺	650円
うま辛ラーメン	650円

うま辛
ラーメン

650円



五十番のデザート

自家製50'sプリン
250円



豆乳ドーナツ
480円



フォンダン
ショコラ
400円



ホクホク
さつま芋
400円



バニラアイス	280円
柚子シャーベット	280円

コーヒー(H・I)	420円
カフェオレ(H・I)	450円
カフェラテ(H・I)	480円