



濃厚!

鶏ポタージュの白鍋

謹風製神

鶏ポタージュの白鍋

鶏ガラと水だけで煮出した白濁スープのお鍋が新登場。口あたりがまろやかで、濃厚でコクがあるのに、どこかあっさりとしたスープはこのまま飲み干したいほど。厳選した具材と合わせてお楽しみください。

- ・おひとり様 1980円
- ・大山どりもも
- ・白菜
- ・お鍋のつくね
- ・十津川きのこ
- ・白菜
- ・豆腐
- ・白ねぎ
- ・油揚げ

お鍋の追加具材

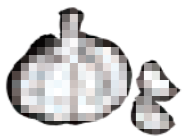
大山どりもも	450円	白菜	230円	十津川きのこ	380円
むねしゃぶしゃぶ	380円	白ねぎ	280円	豆腐	220円
岡本かしわ店のつくね	450円	菊菜	230円	油揚げ	220円

お鍋の〆におすすめ



橋本さんちの手作りにんにく

当店店長橋本の実家で愛情たっぷり栽培されたにんにく。大ぶりで雑味がなく、風味が強いのが特徴。素材やおだしの旨みを引き立てます。



ココがNEW!!!

お出汁

創業から17年間、改良を重ねてできあがった特製だし、そのおいしさはそのままに、新しく鶏ガラだしブレンドもデビューしました。ぜひお試しください。

のり

風神の大きなこだわりのひとつ「海苔 芳ばしい焼き海苔に、少し香りの良い青海苔をブレンドしています。ひと味違う風神のだし茶漬けをお楽しみください。

新しくなった風神のお茶漬け



謹風製神

炙り鯛のゴマだれ茶漬け

練りごまだれに絡めて、よりゴマの風味を引き出しました。鯛との相性は抜群です。最後は薬味でさらさらとさへください。

牛しぐれのお茶漬け 780円

大盛り鳥天茶漬け 780円

梅茶漬け 500円

鮭茶漬け 580円

炙り明太子茶漬け 780円

※おだしは「昆布と鰹の合わせだし」か「鶏ガラブレンドだし」をお選びください。



焼鳥とお茶漬け

風神 GRAND MENU

価格はすべて税抜きで表記しております

お通しはおひとり様 200円 いただいております

炊きたて!! 濃旨たまごごはん

(お茶碗軽く2杯分) 680円

炊きたてごはんの香りに濃旨たまごが絡む、香りと甘みの織りなす至福の時間をお楽しみください。



しかも炊きたて!!

濃旨

炊きあがりには30分かかります。ご注文はお早めどうぞ。

美味いへの3つのこだわり

- ・土鍋は蓄熱効果が高く、かつ均一な温度でムラなく美味しいごはんに仕上がります。
- ・京都市の南端、冷涼な気候のもと風神契約農家の辻村氏の手で大切に育てられたお米です。
- ・大和高原で育つ、味の濃い弾力のある黄身が特徴のたまご。奈良県鶏卵肉品評会で最優秀賞の卵です。

売・土鍋

参・そまのかわ

大和高原で育つ、味の濃い弾力のある黄身が特徴のたまご。奈良県鶏卵肉品評会で最優秀賞の卵です。



水炊き
唐揚げ

(1貫) 900円

風製神
謹製

- 揚げ物**
- ヤゲン軟骨唐揚げ 480円
 - 大きなチキン南蛮 980円
 - ちくわの磯辺揚げ 480円
 - ポテトフライ 380円
 - 鶏の梅しそチーズカツ (三貫) 480円
 - 鶏皮チップ 450円
 - エビとチーズの梅しそ春巻き 680円

チーズ奈良漬 380円
(通称チーなら)



おつまみ

- せせりぽん酢 450円
- 馬力 180円
- 枝豆 280円
- トマトスライス 280円
- だし巻き玉子 480円
- キュウリの一本漬 280円
- 十津川きのこのバター醤油焼き 500円
- 鯛のカルパッチョ 680円



名物もも
たたき

750円

風製神
謹製

朝引きでしか味わえないミディアム仕上げのたたきです。旨味と食感をお楽しみください。



炙り鳥ユッケ

680円

香ばしく炙り胸肉と鶏皮焼きのコンビをしょうゆペーシの特製ユッケダレで仕上げました。

焼鳥

- もも 180円
- かわ 150円
- ハツ 150円
- 大ぶりレバー (スオメス) 180円
- せせり 180円
- ずり 160円
- 手羽先 220円
- しいたけポン酢 150円
- 玉ねぎ 100円
- ピーマン肉詰め 180円

サラダ



- ポテトサラダ 450円
- シーザー温サラダ 650円
- のり塩チョレギサラダ 550円

麺と飯

焼きそば 500円



- 焼きおにぎり 180円
- 炊きたて濃旨たまごごはん (2人前) 680円
- ・黄身追加 100円
 - にんにく塩ラーメン 580円
 - 具材たっぷりスタミナラーメン 680円
 - おこさまおにぎり(ふりかけ付) 280円
 - おこさまカレー 380円
 - おこさまラーメン 450円

つくね

- つくね 180円
- 塩つくね 180円
- つくねチーズ 200円
- つくねポン酢 200円

豚巻き野菜串



- レタス巻き 450円
- ネギ巻き 230円
- 山芋ソース巻き 200円
- トマトチーズベーコン 220円
- たまごベーコン 220円
- しめじベーコン 180円

甘味



大和茶ティラミス 500円

- 濃厚ブリュレとアイス 580円
- 大和茶アフオガード (スオメス) 550円
- 大和茶ティラミス (スオメス) 500円
- あんこガトー (スオメス) 480円
- 今月のシャーベット 280円



焼鳥とお茶漬け

風神

DRINK MENU

価格はすべて税抜きで
表記しております

ビール

生中	480円
生小	330円
中瓶	550円
ノンアルコールビール	380円

サワー



五位堂サワー	380円
プレーン	300円
生レモン	330円
塩レモン	330円
パンチレモン	330円
はちみつ生レモン	380円
凍結レモン	400円
生グレープフルーツ	450円
凍結オレンジ	450円
シャーベット	450円
ゆず	330円
カルピス	330円
巨峰	330円
※追いサワー	200円

凍結サワーに入れるプレーンサワーです。

ハイボール



角ハイボール	450円
コークハイボール	500円
ジンジャーハイボール	500円
ゆずハイボール	500円
丸ごと凍結レモンハイボール	550円
※追いハイボール	200円
竹鶴ハイボール	550円

焼酎

(ロック・ソーダ・水割り・お湯割り)

甕仕込み 芋	480円
甕仕込み 麦	480円
芋 七岳六	600円
芋 赤兎馬	600円
麦 中々	600円
麦 兼八	600円

日本酒

梅乃宿本醸造

5000円

ほんのりとした香りとほ
どよい旨み特徴の晩酌
酒。個性を抑えた食事が
すすむ味わいです。



今西酒造	650円
千代酒造	650円

銘柄はスタッフにおたずね下さい。

あらごしと梅酒

(ロック・ソーダ・お湯割)



濃醇梅酒	380円
あらごしみかん	500円
あらごしりんご	500円
あらごしもも	500円
あらごしゆず	500円

カクテル

ALL 450円

ジントニック	カシスオレンジ
ジンバック	カシスグレープフルーツ
スクリュードライバー	カシスレモンソーダ
モスコミュール	

ノンアルコール



アランチャータ	480円
ゆずスカッシュ	380円
大和茶カルピス	380円
大和茶ゆずネード	380円

ノンアルコールドリンク

烏龍茶	280円
コーラ	250円
ジンジャエール	250円
オレンジジュース	250円
グレープフルーツジュース	250円
カルピスソーダ	250円