



06 Avocado and Natto on top of Aburaage



07 Dashimaki Tamago

即着 AppetizersFirst of all

- 02 枝豆の炭火焼 150

Edamame no Sumibiyaki

炭火で炙った枝豆です。

Grilled Edamame

- 03 鶏わさ 180

Toriwasa

さっと湯がいた胸肉とごま油風味ドレッシング。

Briefly-boiled chicken breast with wasabi and sesame dressing (served cold and mostly raw as sashimi)

- 04 自家製浅漬け 220

Asazuke

自家製の浅漬けです。

Japanese lightly pickles

- 05 たたききゅうりのキムチ和え 170

Tataki Kyuri Kimuchi

ピリ辛、定番のおつまみです。

Pound Cucumber with kimuchi sauce

- 06 油揚げ納豆アボガドのせ 280

Avocado and Natto on top of Aburaage

アボガドと納豆の相性は抜群です。

Avocado and Natto on top of Aburaage (Deep-fried Tofu)

- 07 だし巻き卵 200

Dashimaki Tamago

極上の出汁と共に巻き上げ、ふわっとジューシーに仕上げました。

Japanese style plain omelet



- 08 シャキッと長芋の素揚げ 260

Nagaimo no Suage

塩と七味唐辛子をつけてお召し上がりください。

Deep fried Chinese yam



89 Tori okra ume miso ae

09 Hiyashi Tomato

- 09 冷やしトマト 190

Hiyashi Tomato (Chilled Tomato)

冷えたトマトにマヨネーズ、塩添え。さっぱりどうぞ。

Chilled Tomato with mayonnaise and salt

- 89 鶏胸肉とオクラの梅味噌和え 190

Tori okra ume miso ae

さっと湯がいた胸肉とオクラに自家製の梅味噌だれ。

Medium rare chicken breast and okra with plum miso sauce

- 11 本鯖漬けと三つ葉の和え物 290

Honmaguro Zuke Mitsuba Ae

本鯖の赤身を漬けてにして三つ葉と和えた、さっぱり酒肴です。

Shoyu marinated maguro (Tuna) & Mitsuba dressed dishes

11 Honmaguro Zuke Mitsuba Ae

豆腐 Bean Curd (Cold Tofu)

- 32 餅々冷奴 230

Masu Masu Hiyayakko (Cold Tofu)

餅に卵で旨味も益々！！

Cold colander bean curd with Ken original soy sauce

- 16 豆腐となすの揚げ出し 220

Tofu, Nasu, Agedashi

揚げたての豆腐と茄子をそばろ館に絡めてどうぞ。

Crispy deep-fried tofu and eggplant with aromatic gin-an dashi sauce

- 17 温玉キムチ奴 250

Ontama Kimuchi Yakko

そばろ入りキムチ冷奴、とろろ温度卵のせ。

Kimuchi dressed with seasoned ground chicken and

Japanese poached egg



32 Masumasu cold tofu

17 Ontama Kimuchi Yakko





13 Kabocha & Gobou Salad



12 Avocado & Tofu Salad

鮮菜 Fresh VegetablesSalad

- 18 水菜と大根のハリハリサラダ 270

Mizuna & Daikon Salad

温度入りドレッシングをかけてどうぞ。

Mizuna (potherb mustard) and Japanese radish with Japanese dashi dressing and poached egg

- 98 炙りきのこと生ハムサラダ 340

Kinoko & Nama Ham Salad

炭火で炙ったきのこの薫りとバルサミコドレッシングの相性が絶妙。

Scorch mushroom and prosciutto salad with Balsamic dressing

- 12 アボガドと豆腐のサラダ 280

Avocado & Tofu Salad

醤油ベースのレモンドレッシングがアボガドとの相性抜群です。

Avocado, tomato, basil and tofu with lemon soy sauce dressing

- 13 かぼちゃとごぼうのバリバリサラダ 260

Kabocha & Gobou Salad

シャキシャキ野菜、かぼちゃとごぼうのバリバリ感。

Fried pumpkin and burdock root with sesame dressing

- 14 自家製炙りベーコンのサラダ 280

Homemade Bacon Salad

自家製の煙製ベーコンをさっと炙りサラダ菜に合わせます。

Homemade smoked bacon and nut salad with roasted sweet onion and garlic dressing



98 Kinoko & Nama Ham Salad

- 15 スティックサラダ バーニャカウダソース 390

Bagna Cauda Dip with Assorted Vegetable Sticks

新鮮野菜を自家製バーニャカウダソースにつけてどうぞ。

72 追加バーニャカウダソース

Additional order for Bagna cauda dip 120

ミニ スティックサラダ (お一人様用)

Mini Vegetable Sticks (for 1 person)

83 梅マヨネーズソース 190

Salty plum mayonnaise dip

84 バーニャカウダソース 200

Bagna cauda dip



15 Stick Salad



14 Homemade Bacon Salad



炭火焼 We proudly present our charcoal fire grilled chicken (Limited Amount)

- 33 地鶏棒 塩、たれ 90

Jidori Bou (Chicken thigh) Salt or Teriyaki

当店自慢の皮付きもも肉。皮でも肉をくるととろけます。

We proudly recommend our original style chicken thigh with crispy chicken skin on a stick

- 34 地鶏棒 柚子胡椒 110

Jidori Bou (Chicken Thigh) Yuzukosho

ジューシーに焼き上げたもも肉に柚子胡椒。

Paste yuzukosho which was mixed with green yuzu peel and green pepper on Jidori bou

- 35 ねぎま棒 塩、たれ 100

Negima Bou Salt or Teriyaki

皮付きのもも肉でねぎを挟み、ジューシーに焼き上げます。

Chicken thigh and Japanese spring onion skewers

- 36 自家製つくね棒 100

Homemade Tsukune Bou

当店人気の自家製つくねは新鮮な卵黄に絡めて。

Ground chicken meat with egg yolk and teriyaki sauce

- 37 チーズつくね棒 120

Cheese Tsukune Bou

自家製つくねにとろけるチーズ

Tsukune with melted cheese

- 38 ささみ梅しそ棒 80

Sasami Ume Shiso Bou

レアに焼いたささみに梅しそをのせざっぱりと。

Medium rare chicken tenderloin with Japanese shiso leaves and plum sauce

*Remark: It might take some time for cooking



- 39 わさび棒 80

Wasabi Bou

レアに焼きあげます。搾った本わさび使用。

Medium rare chicken breast with salt and grated Japanese horseradish root

- 40 手羽先棒 塩、たれ 90

Tebasaki Bou Salt or Teriyaki

皮のバリバリ感。

Grilled chicken wing



数量限定 Limited & Exclusive Chicken Skewers - There are limited stocks of such exclusive chickens available

- 41 皮 塩、たれ Kawa Salt or Teriyaki 100

Tenderly grilled chicken skin

- 42 レバーたれ Liver 80

Served with teriyaki sauce

- 43 ソリレス 塩、たれ Sori Salt or Teriyaki 80

The origin of meat that is the most pleasurable to chew.

Only 2 of these precious 'Sori' can be attained from a single chicken

- 44 ぼんじり Bonjiri (Pope's nose) 70

Full of vitamin-C and collagen

- 102 ふりそで柚子胡椒 Sode with Yuzukosho 80

Grilled bottom of chicken wing

- 45 砂肝 Gizzard 80

Made tender so you can enjoy its tasteful sensation

- 46 ハツ Heart 80

Finely baked with salt and pepper seasoning

- 103 セセリ (首肉) Seseri (Neck) 60

Finely baked with salt and pepper seasoning

おまかせ串盛り合わせ
Omakase Skewers

317 5本 Assorted Yakitori (5 skewers) 430

318 8本 Assorted Yakitori (8 skewers) 670

野菜、その他 Vegetables and others

50 うずらたれ Uzura Teriyaki	60	54 しいたけ Shitake mushroom	80
51 プチトマベーコン Puchi Toma Bacon Mini Tomato Wrapped with Bacon	90	55 おくら (入荷時) Okra Grilled okra with dried fish flake	60
52 レンコン Renkon Lotus root	60	56 ブッキーニ Zucchini	60
53 アスパラガス Asparagus	70	47 かぼちゃ Kabocha squash Japanese pumpkin	90



49 Yasai moriawase

49 炭火焼きの
野菜の盛り合わせ
Yasai moriawase
Assorted grilled vegetables and
mushrooms 290

地鶏串コース Chicken Skewer Course

当店自慢の地鶏串焼きをスティックサラダ付きのお得なコースにしました。

Enjoy the fragrance of deep-frying as well as deliberately enjoy the tastefulness of flavors. (Serve 1 person)

94 特選けんちん本コース 450 / 1 person
Ken 5 Skewers Course
串焼き5本・ミニスティックサラダ
5 Skewers of split roasting & Mini vegetable sticks

95 特選けん8本コース 660 / 1 person
Ken 8 Skewers Course
串焼き8本・ミニスティックサラダ
8 Skewers of split roasting & Mini vegetable sticks

97 特選けん10本コース 790 / 1 person
Ken 10 Skewers Course
串焼き10本・ミニスティックサラダ
10 Skewers of split roasting & Mini vegetable sticks

炙り Scorch

90 厚揚げねぎと鰹節 220
Atsuage, Negi and Katsuobushi
炭火で焼いた厚揚げにねぎと鰹節をたっぷりのせて。
Thick fried bean curd, spring onion,
and dried fish flake

91 銀杏 120
Grilled Ginkgo Nuts
炭火で香ばしく焼いた銀杏です。

92 自家製さつま揚げ 180
Homemade Satsumaage
野菜たっぷり手作りさつま揚げを炙ります。
Deep fried ground fish meat with vegetables



92 Homemade Satsumaage

93 エリンギ炙り柚子胡椒和え 180
Scorch Eringe with Yuzukosyo
ざっと炙ったエリンギと九州大分産の辛味の効いた柚子胡椒和えに。
Quickly scorch eringe by charcoal
with yuzu citrus pepper paste

99 エイヒレ炭火炙り焼き 160
Eihire Aburi
肉厚なヒレは備長炭で炙りジューシーに仕上げます。
Charcoal Grilled Skate fin



90 Atsuage, Negi and Katsuobushi



93 Scorch Eringe with Yuzukosyo



19 Karaage



22 Homemade Liver Pate

地鶏料理 Jidori chicken menu

- 19 サクッと唐揚げ 270

Karaage

自家製の辛味噌ソースに漬けてどうぞ。

Fried chicken with Homemade Spicy miso sauce

- 20 山賊焼き 220

Sanzoku Yaki

鶏肉とカシューナッツをピリ辛の山椒ダレで炒めました。

Stir-fried chicken and cashew nuts with
Sansho Japanese pepper sauce

- 21 皮ボン酢 160

Kawa Ponzu

自家製のボン酢でさっぱりといただけます。

Chicken skin with Ponzu (Citrus Sauce)

- 22 自家製レバーパテ 240

Homemade Liver pate

醤油を効かせた和風レバーペースト。

Chicken liver pate Japanese soy sauce flavor

- 23 手羽先のバリッと揚げ 230

Tebasaki Pari Age

北京ダック風のバリバリ感

Fried chicken wing with Ken original teriyaki sauce

- 24 鶏そぼろの肉じゃが 220

Tori Niku Jaga

はくはく肉じゃかに温度卵のせ。

Stewed & potato ground chicken, a typical Japanese home style dish



20 Sanzoku Yaki



23 Tebasaki Pari Age



21 Kawa Ponzu



24 Tori Niku Jaga



25 Wakadori Suage

- 25 若鶏の素揚げ半身 340
Wakadori Suage
バリバリに揚げた皮、ジューシーな身。味付けは塩のみです。
Deep frying halves chicken without batter

- 26 胸肉の炙り刺し柚子胡椒 180
Mune Aburi Sashimi Yuzukosho
皮付き胸肉を炙った、たたき。柚子胡椒とよく合います。
Rare chicken breast with yuzu citrus pepper paste

- 27 地鶏たたき 230
Jidori Tataki
地鶏もも肉と胸肉を炭火で炙り、自家製のポン酢と合わせました。
Medium rare chicken thigh and breast with ponzu sauce

- 28 地鶏もも肉の一枚焼き 280
Jidori Momo Ichimai Yaki
地鶏もも肉を、外はパリッと中はジューシーに焼き上げます。
Grilled chicken thigh 1 pc

数量限定
LIMITED QUANTITY



26 Mune Aburi Sashimi Yuzu Pepper



29 Sunagimo Ajillo



30 Jidori Yukke

- 29 砂肝のアヒージョ 240
Sunagimo Ajillo
砂肝をニンニクと共にオイルで煮込みました。バケットにつけてお召し上がりください。
Al ajillo gizzard with mushroom and garlic

- 30 地鶏ユッケ 220
Jidori Yukke
鮮度抜群の地鶏を特製だれとともにどうぞ。
Korean dish of Seasoned raw chicken meat topped with an Egg yolk

- 31 地鶏もも山椒焼き 250
Jidori Momo Sansho Yaki
自家製山椒だれに漬け込み、香ばしく焼き上げます。
Sansho Japanese pepper teriyaki sauce marinated Grilled chicken thigh

数量限定
LIMITED QUANTITY



27 Jidori Tataki



28 Jidori Momo Ichimai Yaki



31 Jidori Momo Sansho Yaki

め Rice

- 57 しの竹棒焼きおにぎり 180

Yaki Onigiri Around Bamboo

ゴマとオカカごはんの焼きおにぎりです。

Grilled rice stick with sesame and dried fish flake

- 58 親子丼 340

Oyakodon

もも肉を炭火で炙った「けん流」極上親子丼。

A bowl of rice with charcoal grilled chicken and egg

- 59 鶏茶漬け 190

Tori Chazuke

ゴマ風味が食をそそるお茶漬けです。

Medium rare chicken breast and rice with tasty soup and sesame

- 60 鶏そぼろ飯 200

Tori Soboro Meshi (Seasoned Local Ground Chicken on Rice)

甘辛そぼろに海苔と温玉のせ

Our original style cooked ground local chicken with GOGO (burdock root) on rice

- 61 鶏おこわ竹皮包み 220

Tori Okowa

香りの良い牛蒡やたっぷりの根菜と鶏から出る旨味が効いています。

Japanese sticky rice with chicken wrapped in a bamboo

- 62 鶏釜飯 340

Kamameshi (Serves for 2 persons)

炊きあがりに30分ほどお時間頂きます。

Chicken with vegetable, cooked in a Japanese small iron pot (30 minutes cooking time)

- 63 鶏スープ 80

Chicken Soup

捌いた後に残る鶏ガラを時間をかけて煮込むスープです。



57 Yaki Onigiri Around Bamboo



58 Oyakodon



60 Tori Soboro Meshi



59 Jidori Chazuke



62 Kamameshi (Serves for 2 persons)



61 Tori Okowa



65 Kinako Annin Tofu



69 Matcha parfait

甘味 Dessert

64 杏仁豆腐 160

Annin Tofu (Soybean Milk Gelatin in Ken Style)
けん流、杏仁豆腐。

Almond jelly with peach sauce

65 きな粉杏仁豆腐 180

Kinako Annin Tofu

オリエンタルな杏仁豆腐に黒蜜添え。

Almond jelly with roasted soybean flour and brown sugar syrup

66 さつまいものどら焼き 190

Satsuma imo Dorayaki

さつまいもから作った自家製餡と生クリーム入り。

Sweet potato pan cake

67 けんのプリン 190

Ken Japanese Custard Pudding

当店人気の自家製カスタードプリンです。

Homemade Pudding



68 Matcha Tiramisu



64 Annin Tofu



66 Satsuma imo Dorayaki



67 Ken Japanese Custard Pudding

68 抹茶ティラミス 230

Matcha Tiramisu

京都宇治抹茶使用。濃厚な抹茶とクリームの自家製ティラミス。

Creamy, rich, and bursting with bold matcha flavor.

69 抹茶パフェ 320

Matcha parfait

お抹茶を添えた大人のパフェです。

Matcha tiramisu and matcha ice cream with Japanese traditional matcha tea

自家製お茶のアイスクリーム

Homemade Japanese Tea Ice Cream

70 ほうじ茶 Hojicha (roasted green tea) 100

71 抹茶 Matcha (green tea) 130

季節のおすすぬ料理

CATCH OF THE PEAK SEASON

101. 牡蠣のオイル漬け

240B

Kaki Oilzuke - Oil packed Oysters

瀬戸内産の牡蠣をオイルに漬け込んだお酒やワインに合う酒肴です。

84. 地鶏たたき

230B

Shamo Tataki-Seared Chicken thigh with Citrus Sauce
Chicken thigh is Soared lightly over charcoal.

鮮度抜群のモモ肉を炭火で炙り、自家製梅酢と合わせました。

3. 茨城常陸牛ロースたたき 390B

Ibaraki Hitachi Wagyu Rib Tataki.

たたきにぴったりの弾力ある赤身肉。噛むたびに旨味が増します。

89. むね肉とオクラの梅味噌和え 190B

Tori Umemisoae-chicken breast lightly roasted and okura
dressed with plum paste.

梅味噌を和えてさっぱりと。

85. むね肉の昆布火からすみ和え 230B

Muneniku kobujime

Kelp-cured Flounder Preserved and tenderloin
with bottarga powder.

旨味の凝縮した鮮度抜群のむね肉をからすみと併せて。お通あてにピッタリです!!