

エビス GOURMET 旅

ニッポンの“美味しい”を探して

NEXT >> 四国



地鶏の代表格「名古屋コーチン」は、弾力に富み、よくしまった歯ごたえが特徴。塩胡椒でシンプルに焼き上げ、菜の花や桜塩を添えて、春らしい一皿に仕上げました。



名古屋

2019 MARCH
他に類を見ない食文化として名古屋が誇る「なごやめし」を存分に堪能ください。

名古屋
名古屋
Cochin

名古屋コーチンのグリル

Grilled Nagoya Cochin Chicken

¥1,200(+税)

この料理にピッタリ!

琥珀エビス



この料理にピッタリ!

エビスビール



この料理にピッタリ!

エビス
プレミアムブラック

手羽先の甘辛揚げ

¥690(+税)

Deep fried chicken wings with sweet and spicy sauce 追加1本 ¥230(+税)

甘辛味に仕立てた手羽先の唐揚げです。仕上げに振りかけた山椒のピリリとした味わいでビールがすすみます。

牛スジのYEBISUどて煮

YEBISU Doteni stewed beef tendon

¥680(+税)

名古屋名物の“どて煮”をYEBISU BAR流で。エビス プレミアム ブラックを使用し、コクにこだわった一品です。ライスパテとともに楽しみください。

アレルギーは大丈夫ですか?

◆特定の食べ物にアレルギーのある方は、お気軽に係の者にお尋ねください。メニューの原材料にアレルギー物質が含まれていないかお調べ致します。
◆メニュー原材料に直接アレルギー物質が含まれていなくとも、製造・流通時や店舗での調理過程などにおいて、他のアレルギー物質が微量付着・混入する場合がございます。ご了承ください。

※米・盛り付けは一例です。

