

鳥貴族

大倉家

年末 30日(木)まで
年始 2日(日)から
営業いたします



【店舗住所】

大阪府大阪市旭区赤川1丁目3-2

【電話番号】

06-6928-2377

【営業時間】

17:00~23:00 (ラストオーダー 22:30)

鳥貴族

中西家

年末 **30日(木)まで**
年始 **4日(火)から**
営業いたします



【店舗住所】

愛知県常滑市北条3丁目126番地 栄プラザ関ビル

【電話番号】

0569-47-7377

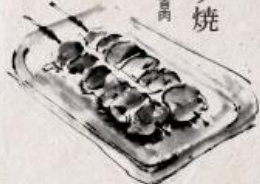
【営業時間】

17:00~23:00 (ラストオーダー 22:30)

焼鳥は1本からご注文いただけます

焼鳥

- ・ねぎま(もも肉)たれ
- ・ねぎま(もも肉)塩
- ・ねぎま(もも肉)黒胡椒焼
- ・みたれ(むね肉)
- ・皮たれ
- ・皮塩
- ・皮カレーガーリック焼
- ・せせりたれ ※せせり鳥の専用
- ・せせり塩
- ・せせりチーズ焼
- ・ささみ(わさび添え)
- ・ささみ(練り梅添え)
- ・砂ずり(砂肝)
- ・きも(レバー)たれ
- ・きも(レバー)塩ねぎゴマ油添え
- ・ハート(ハツ)たれ
- ・ハート(ハツ)塩
- ・ハート(ハツ)塩
- ・手羽先たれ
- ・手羽先塩
- ・やげんなんこつ
- ・三角(ぼんじり)
- ・むね肉明太マヨ焼
- ・棒つくねたれ
- ・棒つくね塩
- ・棒つくねチーズ
- ・豚たまねぎ串たれ
- ・豚たまねぎ串塩



秘伝のたれ

焼鳥のたれは添加物を一切使わず、徹底的な管理のもとすべて自社で手作りしています。

こだわりの塩

焼鳥の塩は岩塩を使用しています。天然の岩塩蔵から採掘された味わい深い岩塩です。

国産食材100%

加工食品は、法令に基づき、最終加工国が日本となっているものを「国産」として取り扱っており、加工する際に使用する食品原料には外国産も含まれております。

フード全品
150円
(税込165円)

スピードメニュー

- ・塩昆布キュウリ
- ・枝豆
- ・ホルモンボン酢
- ・明太マヨポテサラ
- ・冷やしトマト(夏季限定)
- ・味付煮玉子



創作

- ・大倉家の漬込唐揚げ
- ・チキン南蛮
- ・ポテトフライ
- ・和風ねぎオムレツ
- ・3種トッピングマヨ



ご飯もの

- ・塩ラーメン
- ・玉子スープ
- ・玉子飯
- ・焼おにぎり



ビール

- ・ザ・プレミアム・モルツ

ウイスキー

- ・角 ロック・水割・ストレート
- ・角ハイボール

チューハイ

- ・こだわり酒場のレモンサワー
- ・プレーンチューハイ
- ・カルピスチューハイ
- ・直七チューハイ

日本酒

- ・大関上撰ワンカップ ひや・冷酒・燗
- ・大関大吟醸 ミニワンカップ ひや・冷酒

焼酎

- ・いいちこ(麦) ※アルコール20度
- ・黒霧島(芋) ※アルコール20度
- ・大隅(芋) ※アルコール25度

◎焼酎ボトルキープ

- ・ボトル1本 **1500円** (税込1650円)
- ・セット **300円** (税込330円)

※ボトルの保管は3カ月間



ドリンク全品
300円
(税込330円)
※焼酎ボトルキープは除く

梅酒

- ・紀州の南高梅酒 ロック、水割、燗割

ワイン

- ・トリキワイン(赤)
- ・トリキワイン(白)

ノンアルコール

- ・オールフリー

ソフトドリンク

- ・ウーロン茶
- ・ペプシコーラ
- ・カルピスウォーター
- ・カルピスソーダ

ボトルキープは大倉家のみで販売しております