

当店の焼き鳥は国産鶏を使用しております。



つくね団子串

【1本】 **150円** +税

厳選素材を使用し
丁寧に焼き上げた一品。



お月見つくね

【2本】 **340円** +税

濃厚な味わいが
口いっぱい。



豚串

【1本】 **190円** +税

抜群の柔らかさ!
旨みが凝縮した味。



牛シマチョウ

【1本】 **190円** +税

じっくり炭火で炙り、
とろける口当たり!



厚切り牛タン

【1本】 **390円** +税

みんな大好き♪
コク深い一品。



牛とろ

成形肉

【1本】 **290円** +税

ちょっとした
ステーキ串。



ささみ明太マヨ串

【2本】 **340円** +税

ささみと相性抜群の
明太マヨ!



ささみワサビ串

【2本】 **340円** +税

ツンと広がる
わさびの香り。



ささみさっぱり梅串

【2本】 **340円** +税

さっぱり梅ソースが
相性ぴったり。



ひな皮

【1本】 **150円** +税

生後3ヶ月のひな鶏。
コラーゲンたっぷり。

※画像は10本おまかせのイメージです。



おまかせ盛り
10本 **1,440円** +税
6本 **870円** +税



もつ串とは…実は3種類!

中心部分がキンカン・レバー・砂肝の3種類あるんです!

モモ肉

かわ

ここが変化!
キンカン・レバー・砂肝

玉ねぎ

モモ肉

※価格は全て税抜き価格です。※写真は全てイメージです。※お通し代300円(税抜)を頂戴いたします。