## 半身揚



# 国産若鶏唐揚

1,500円（税込1,650円）

※4種類のお味からお選びください

- カレー味
- 塩コショウ味
- ガーリック味
- 普通味

## ぶつ切り（4切）



TORIYASU



## 竜田揚　　710円(税込781円)

モモ肉に醤油ベースの下味をつけて揚げました
辛味ソース・おろしポン酢付です



## 鶏皮のカリカリ揚　620円(税込682円)

余分な脂をおとし、コラーゲン豊富
にんにくおろしポン酢でどうぞ



## 手羽揚　　700円(税込770円)

鶏の部位で一番おいしい手羽をカリッと揚げました

※4種類の味からお選び下さい
- カレー味
- ガーリック味
- 塩コショウ味
- 普通味



## 手羽先甘辛和え730円(税込803円)

おいしい手羽先をお酒がすすむ味付けに仕上げました



## 砂肝カレー揚　620円(税込682円)

コリコリの食感にカレーの風味がたまりません



## ヒザ軟骨揚　620円(税込682円)

稀少部位！！コラーゲンにカルシウムたっぷり



## 油淋鶏　730円(税込803円)

カラッと揚げた鶏肉と特製のタレの香りが食欲をそそります



## 鶏タレカツおつまみ

680円(税込748円)

胸肉をサクッと揚げ秘伝タレに絡めました



新鮮な国産鶏肉を厳選しています

当店の看板商品の焼き鳥や唐揚に使用する鶏肉は、国産にこだわり、毎日産地より仕入れています。その後職人が丁寧に下ごしらえし、最高の状態でご提供する努力を日々積み重ねています。

TORIYASU



# 焼く

一本一本ていねいに仕込んだ串焼き

創業以来継ぎ足した秘伝のタレ

炭火で職人が焼き上げます



## おまかせ 串焼き 盛り合わせ

910円(税込1,001円)　1人前 5本

〔肉ねぎ・砂肝・レバー・皮・ハツ〕

**塩**

笹川流れ塩使用

※2種類の味からお選びください

- こだわりの塩味
- 鳥安秘伝のタレ味



**タレ**

コトヨ醤油とみりん・ザラメだけを
使った無添加製法のタレ

TORIYASU

# 串焼き単品

※2種類の味からお選びください

■ こだわりの塩味（笹川流れ塩使用）

■ 鳥安秘伝のタレ味（コトヨ醤油ベースの伝統タレ）

国産鶏の自家製串焼！焼き立てアツアツをお召し上がりください



肉ねぎ
230円(税込253円)



砂肝
170円(税込187円)



レバー
170円(税込187円)



皮
170円(税込187円)



ハツ
170円(税込187円)



自家製つくね
250円(税込275円)

＋卵黄70円(税込77円)



手羽焼（2ヶさし）
350円(税込385円)



ムネ肉
180円(税込198円)



ムネ肉山葵のせ
200円(税込220円)



ムネ肉柚子胡椒のせ
200円(税込220円)



ムネ肉梅しそ焼き
220円(税込242円)

TORIYASU



## 鶏と野菜の味噌煮込み

530円(税込583円)

創業以来続く人気メニュー！
砂肝・皮と野菜を地元「佐藤糀屋」さんの味噌で味付け



## 豚の角煮　660円(税込726円)

国産豚肉を半日かけてじっくり煮込みました。
口の中でとろけます



## 鶏モツ甘辛煮　580円(税込638円)

砂肝・ハツ・レバーを秘伝のタレで味付け！
ビールにもご飯にも合います



## つくね鉄板　680円(税込748円)

長芋入りでふわふわの食感です。
おろしポン酢・卵黄をお好みで！

## 鶏と香味野菜の揚げ出し豆腐

550円(税込605円)

香味野菜の香ばしさと揚鶏を加えました

## ごぼう唐揚　420円(税込462円)

特製醤油にくぐらせ揚げます

## イカ下足磯部揚げ　700円(税込770円)

人気の肴！青のり香るイカ下足を揚げ立てで

## イカ丸干し　800円(税込880円)

お酒が進む珍味

## イカ塩辛　480円(税込528円)

日本酒が恋しくなる、濃厚な旨味

## 漬物盛り合わせ　450円(税込495円)

やっぱり欲しくなる一品ですよね

TORIYASU



## 出汁巻玉子　780円(税込858円)

県産玉子をたっぷり使います。アツアツホカホカ



## 野菜サラダ　630円(税込693円)

地元豊栄の新鮮野菜たっぷりサラダ。
自家製のドレッシング、マヨネーズ、笹川流れ塩でどうぞ！



## とり屋のトマトソースパスタ

920円(税込1,012円)

お子様から大人までみんな大好きなトマトパスタです！



### 野菜にこだわります

野菜ソムリエの資格を持つ主人が地産地消にこだわり、
地元豊栄のとれたて野菜を厳選しています。
安心して召し上がっていただけるよう、地元農家さん
とも協力しておいしいお野菜をご用意します。

TORIYASU

# ごはんもの



## 鳥安御膳　1,900円(税込2,090円)

〔サラダ・みそ汁・ご飯・漬物〕唐揚2切・焼鳥3本付きのボリューム満点の御膳です

※唐揚は4種類のお味からお選びください

■カレー味　■塩コショウ味　■ガーリック味　■普通味

※焼鳥は2種類の味からお選びください

■こだわりの塩味■鳥安秘伝のタレ味



## 若鶏半身揚御膳

〔サラダ・みそ汁・ご飯・漬物〕2,100円(税込2,310円)

半身揚を豪快に！ぶつ切りにもできます

※唐揚は4種類のお味からお選びください

■カレー味　■塩コショウ味　■ガーリック味　■普通味



## 親子丼御膳　1446円(税込1,590円)

〔サラダ・みそ汁・漬物〕

単品　1,150円(税込1,265円)

鶏と鰹出汁に秘伝タレを合わせ、県産卵でふんわり仕上げました

TORIYASU



## 海鮮ばらちらし御膳

〔サラダ・みそ汁・漬物〕 1,800円(税込1,980円)

新鮮な魚介をたっぷりのせた丼、いろんな味が楽しめます



## 焼鳥重 1,350円(税込1,485円)

肉ねぎ・皮・レバーがのった焼鳥屋ならではのお重です。
秘伝のタレがたまりません

## 鶏かまめし〔漬物付〕 800円(税込880円)

お席にて30分程かけて、ていねいに炊き上げます

## ライスセット 450円(税込495円)

ごはん・みそ汁・漬物のセットです

## 出汁茶漬 560円(税込616円)

〔鮭・焼タラコ・梅干し〕からお選びください

## とり屋の鶏ガラスープ 300円(税込330円)

旨味とコラーゲンたっぷりのスープです

## おにぎり 690円(税込759円)

鮭・焼タラコ・しその実をセットにしました

## みそ汁 200円(税込220円)





## お子様御膳 800円(税込880円)

お子様の人気メニューが盛りたくさんです
（※小学生以下限定）

TORIYASU

# 甘いもの



白玉あんみつ　580円(税込638円)

抹茶アイス入りの和甘味の定番！



クレームブリュレ

470円(税込517円)

上にカラメルを焼き上げています



レアチーズケーキ

330円(税込363円)

自家製はちみつレモンソース果肉入り



村上茶の濃厚バスク風
チーズケーキ　480円(税込528円)

村上市「富士美園」さんの緑茶を使用しました
バニラアイスと一緒に！

アイスクリーム　各200円(税込220円)

〔チョコレート・抹茶・バニラ〕からお選びください