

# 鳥

焼き鳥



唐揚げ

# 安



TORIYASU

昭和46年。日本が経済成長真っ盛り。日本中が額に汗し働いていました。  
今は亡き初代マスターはお店を出すにあたり「頑張る日本のお父さんたちに熱々の唐揚げと焼き立ての焼き鳥。そして冷たいビールで一日の疲れを癒し、明日から頑張ってもらいたい!」  
そんな思いを込めて鳥安を始めました。時代は変わりましたが、今でも熱々の半身唐揚げと、  
よく冷えたビールで皆様の笑顔が絶えないお店になりたいと一同願っております。

[ 営業時間 ]

日曜～木曜

17:00～22:00 (L.O. 21:00)

金曜・土曜・祝前日

17:00～23:00 (L.O. 22:00)



揚げ

国産若鶏

半身揚げ

新鮮な国産若鶏を豪快に半身揚げ！



若鶏唐揚げ 1,000円 (税込1,100円)

〔半身・ぶつ切り(4切)〕

味  
お選び下さい

カレー味

ガーリック味

塩コショウ味

軽いカレー味



新鮮な国産若鶏を食べやすいぶつ切りに！

ぶつ切り



## 若鶏竜田揚 670円 (税込737円)

モモ肉に正油ベースの下味をつけて揚げました  
2種類のソース付



## 手羽揚 570円 (税込677円)

鶏の部位で一番おいしい手羽を  
カリッと揚げました



カレー味

ガーリック味

塩コショウ味

軽いカレー味



## 鶏皮のかりかり揚 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



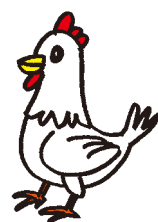
## ヒザ軟骨揚 620円 (税込682円)

稀少部位!!コラーゲンにカルシウムたっぷり



## 砂肝カレー 520円 (税込572円)

コリコリの食感にカレーの風味がたまりません





# 焼き



塩



タレ

一本一本ていねいに仕込んだ串焼  
タレは創業以来継ぎ足した秘伝タレ



おまかせ

## 串焼盛り合わせ

1人前 5本  
〔肉ねぎ・砂肝・レバー・皮・ハツ〕

572円

コトヨ醤油と  
みりん・ざらめだけの  
無添加製法のタレ



味

さっぱり塩味

鳥安秘伝タレ味

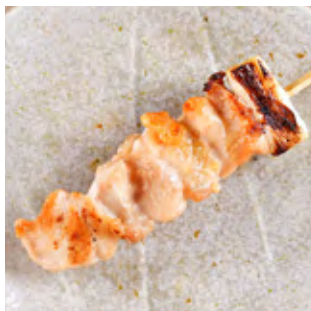
# 串焼単品メニュー

味  
お選び下さい

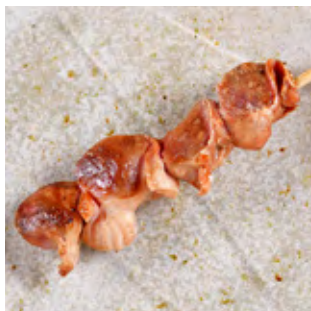
さっぱり塩味

鳥安秘伝タレ味

国産鶏と地元・豊栄野菜の自家製串焼!  
焼き立てアツアツをお召し上がりください



①肉ねぎ  
140円(税込154円)



②砂肝  
110円(税込121円)



③レバー  
110円(税込121円)



④皮  
110円(税込121円)



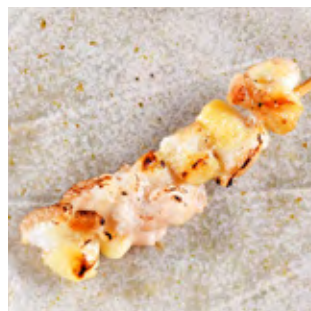
⑤ハツ  
110円(税込121円)



⑥自家製つくね  
190円(税込209円)



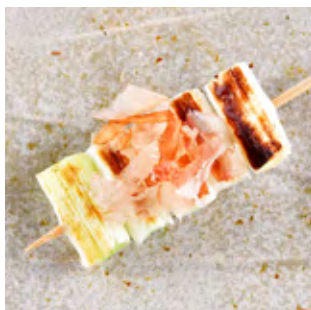
⑦手羽焼(2ヶさし)  
300円(税込330円)



⑧ひぎなんこつ  
190円(税込209円)



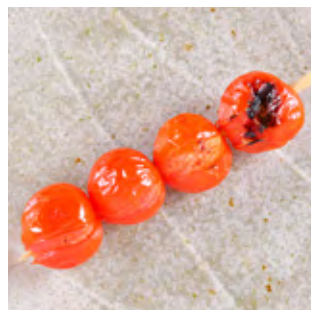
⑨ムネ肉 梅しそ味  
260円(税込286円)



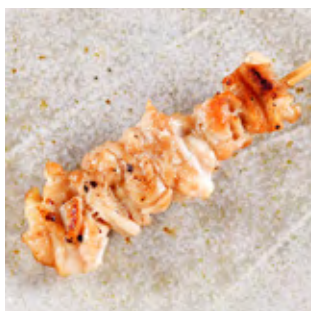
⑩長ねぎ  
110円(税込121円)



⑪ししとう  
120円(税込132円)



⑫ミニトマト  
150円(税込165円)



⑬せせり  
140円(税込154円)

焼鳥の旨味が引き立つ薬味3種

薬味セット 146円(税込160円)

- ・粉山椒(和歌山県産)
- ・柚子こしょう(山古志神楽なんばん使用)
- ・タスマニアマスタード(風味豊かなマスタード)





# 肴

## 鶏と地元野菜の 味噌煮込み

480円 (税込528円)

創業以来続く人気メニュー！  
砂肝・皮と根菜を地元「佐藤靴屋」さんの  
味噌で味付け。



## 豚の角煮 660円 (煮玉子付)

(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。

## 鶏モツ旨煮 480円

(税込528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！



## 出汁巻玉子 700円

(税込770円)

県産玉子をたっぷり4個使用  
ふっくら焼きたてアツアツホカホカ

## 鶏と香味野菜の揚げ出し豆腐

500円

(税込550円)

村杉「川上豆腐」さんの豆腐を使っています

## 漬物盛り合わせ

420円

(税込461円)

手造りの味。やっぱり欲しくなる一品ですよ

サラダ



野菜ソムリエの主人が  
地元農家さんと協力して  
とれたて野菜を吟味

パスタ



## 野菜サラダ 470円

(税込517円)

地元豊栄の新鮮野菜たっぷりのサラダ。  
自家製ドレッシング・マヨネーズ・  
佐渡の荒塩で召し上がれ！



## 鳥屋のトマトソースパスタ

820円

(税込902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！



# お食事

## 鳥安御膳 1,346円

(税込1,480円)

[ 小鉢・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



ご飯は地元豊栄産の  
コシヒカリ100%!  
粘りと甘みを  
お楽しみください

## 若鶏半身揚御膳

1,391円

(税込1,530円)

[ 小鉢・みそ汁・ご飯・漬物 ]

半身揚げを豪快に!  
ぶつ切りにもできます

## 焼鳥重御膳

1,180円

(税込1,298円)

单品890円

(税込979円)

[ 小鉢・みそ汁・漬物 ]

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







## 国産若鶏親子丼

1,346円 (税込1,480円)

単品1,050円 (税込1,153円)

[ 小鉢・みそ汁・漬物 ]

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

## 海鮮ばらちらし御膳

1,500円 (税込1,650円)

[ 小鉢・みそ汁・漬物 ]

新鮮な魚介をたっぷりのせた丼。  
いろいろな味が楽しめます



豚角煮御膳 1,100円 (税込1,210円)

[ 小鉢・みそ汁・ご飯・漬物 ]

じっくり煮込んだやわらか角煮がご飯に合います

鶏かまめし [ 漬物付 ] 730円 (税込803円)

お席にて30分程かけて、ていねいに炊き上げます

おにぎり 480円 (税込528円)

[ 1人前3ヶ入り・漬物付 ]

鮭・焼タラコ・しその実をセットにしました

お子様御膳 800円 (税込880円)

お子様の人気メニューが盛りだくさんです

出汁茶漬 [ 漬物付 ] 506円 (税込557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300円)

旨味とコラーゲンたっぷりのスープです

ライスセット 400円 (税込440円)

ごはん・みそ汁・漬物のセットです

みそ汁 200円 (税込220円)



# 甘味

デザートはベツバラ！  
食後のデザートもお忘れなく

## 白玉あんみつ

520円 (税込572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

500円 (税込550円)



## アイスクリーム

各200円 (税込220円)

[ 胡麻・抹茶・バニラ ]からお選びください

## ほうじ茶プリン

300円 (税込330円)





[toriyasu-niigata.com](http://toriyasu-niigata.com)

当店では未成年者並びにお車を運転してお帰りになるお客様には酒類の提供はいたしません。  
お車でお帰りになれる方は運転代行を手配いたします。ご用命ください。