

# 炭火焼き鳥わいわい（メニュー表）

## † やきとりの部（一本から注文可）

- ・ねぎま（大） 150円
- ・手羽先（大） 150円
- ・とり皮 150円
- ・若どり 110円
- ・つくね 110円
- ・なんこつ 110円
- ・シロ 110円
- ・レバー 110円
- ・砂肝 110円
- ・かしら 110円
- ・ぼんじり 110円
- ・豚ハツ 110円



## † 希少部位 150円

- ・日替わりの数量限定品！スタッフよりご紹介します  
（鳥ハラミ、ひらひら、せせり、ふりそで、その他）

## † 野菜の部、その他一品の部

- ・ししとう焼き 110円
- ・しいたけ焼き 110円
- ・鰯の南蛮漬け 300円
- ・焼おにぎり（1個） 150円
- ・冷やしトマト 200円
- ・枝豆 250円
- ・お新香 200円



† タレの秘密は21種類のフレーバー  
自慢は秘伝のタレ！キーワードは付け足し、  
熟成、21種類の旨味成分。果物、野菜、味噌、  
酒、しょうゆ等、長年かけて試行錯誤を繰り返して完成した自信作。

## † 塩にもこだわり

焼き鳥に最適、天然ミネラルが豊富な  
ヒマラヤ岩塩を利用しています。



※味は、タレ、塩どちらもお選び頂けます（ご注文時にお申し付けください）