

鶏かわ

価格は全て税込表示です。(1本の価格です。)

torikawa

鶏皮(塩)	鶏皮(タレ)	さくさく 鶏皮(タレ)	鶏皮 おろしポン酢	鶏皮 おろし生姜
130円	140円	160円	160円	160円

お客様のお好みの焼き加減お伝え下さい。

つくね

toritsukune

つくね(塩)	つくね わさびマヨ焼	つくね 胡麻タレ	つくね チーズ焼	つくね タラマヨ焼
140円	180円	180円	180円	180円
つくね(タレ)	つくね おろしにんにく	つくねキムチ	つくね お好み焼風	つくね おろしポン酢
150円	180円	180円	180円	180円

NEW!
つくね
チーズ
チャップ

NEW!
つくね
タルタルソース

つくね
梅しそ焼

つくね
のりわさび

つくね
のり梅

鶏せい
ゆずこしょう焼

鶏せい
タラマヨ焼

鶏せい
チーズ焼

鶏せい
わさび焼

鶏せい
おろしポン酢

鶏せい
わさびマヨ焼

鶏せい
キムチ焼

鶏せい
梅しそ焼

鶏せい
おろしにんにく

NEW!
ガーリック
七味

NEW!
鶏せい
タルタル
ソース

180円

180円

180円

180円

180円

150円

150円

150円

150円

150円

150円

150円

150円

150円

150円

150円

野菜焼ほか お持ち帰りは全品10%割引!! yasai etc.

ネギ焼き(塩)	ネギ焼き(タレ)	ししとう焼(塩)	ししとう焼(タレ)	フランク ソーセージ	フランク ソーセージ (チーズ)	和牛レバ刺
130円	140円	130円	140円	200円	250円	978円/1人前

焼きたての「やきとり」をお届け致します。

美唄焼鳥

bibaiyakitori

鶏せい

torisei

★鶏にこだわり、塩にこだわり、炭にこだわって一つ一つ炭火で丁寧に焼き上げた自慢の「焼き鳥」です。

焼き鳥各種品切れの際はご了承願います。

鶏もつ(美唄)のご注文は3本以上から承ります。初めの方は「当店自慢のタレ」をオススメ致します。
鶏もつ(美唄)塩.....105円/1本
鶏もつ(美唄)タレ.....115円/1本

独特の歯ごたえの「焼き鳥」です。歯の悪い方はご注意ください。

売筋商品

鶏せい(塩).....120円/1本
鶏せい(タレ).....130円/1本

焼き鳥各種お客様のお好みの塩加減お伝え下さい。

豚串

「お持ち帰り」は全品10%割引!!

pork

豚串(塩)	豚串(タレ)	豚梅しそ	豚キムチ	豚おろしポン酢	豚お好み焼	豚おろしにんにく	NEW! 豚チーズチャップ
150円	160円	180円	180円	180円	180円	180円	180円

鶏せい色々。

「お持ち帰り」は全品10%割引!!

torisei

鶏せい ゆずこしょう焼	鶏せい タラマヨ焼	鶏せい チーズ焼	鶏せい わさび焼	鶏せい おろしポン酢	鶏せい わさびマヨ焼	鶏せい キムチ焼	鶏せい 梅しそ焼	鶏せい おろしにんにく	NEW! ガーリック 七味	NEW! 鶏せい タルタル ソース
150円	150円	150円	150円	150円	150円	150円	150円	150円	150円	150円

野菜焼ほか お持ち帰りは全品10%割引!! yasai etc.

手羽先 rebasaki

鶏なんこつ

nankot su

手羽先(塩)	手羽先(タレ)	トロなんこつ	トロなんこつ(タレ)	なんこつ袖子胡椒 ゆずこしょう	ピリ辛なんこつ
130円	140円	150円	160円	160円	160円

良味無比
やきとり春夏秋冬

ご注文の際にはお電話番号、住所、お名前をお知らせ下さい。悪天候の場合、多少のお時間を頂く場合や休業の場合がございますが、その際はご了承願います。ご注文が混み合っている場合やご注文の数により多少のお時間を頂く事がございます。ご注文からお届けまで通常で40分~50分のお時間を頂いております。お届け時間指定のお客様は事前にご予約くださいようお願い致します。商品の焼き上がりからお届けまで通常で40分~50分のお時間を頂いております。これはご注文を頂き、丁寧になおかつ美味しい商品をお届けしたい思いからでございます。何卒ご理解ご協力お願い致します。

ご注文受付電話

TEL (0158) 24-1933

営業時間 / 4:00pm - 10:30pm 定休日 / 毎週日曜日 日曜日以外の祝日は営業いたしております。(日曜日が祝日の場合は休業) 紋別市幸町4丁目2-34 やきとりけんた