

末広店長の厳選おすすめ

こだわり焼串



あっさりして脂ののりもある。塩がオススメ！

ふりそで
140円 (税込151円)



もはや説明不要のうまさ。

ささみしそ明太チーズ
180円 (税込194円)

創作鶏料理



あっさり鶏煮込みとらっきょうが合う。

砂丘らっきょう酢鶏
480円 (税込518円)



ボリューム満点！

枝付きえだまめ
280円 (税込302円)



発売開始から人気商品！

とり皮ピリ辛ぼん酢
380円 (税込410円)

とりあえず



何気ない組み合わせがいい。

塩昆布キャベツ
150円 (税込162円)



贅沢にシラスを使った

しらす冷奴
390円 (税込421円)

チーズおつまみ



店長お墨付きのうまさ。

モッツアレラチーズ串カツ
100円 (税込108円)

最強唐揚げコンビ



常連さんは必ず注文します。

名物たこから
480円 (税込518円)



人気のはつをこの値段で。

鶏はつ唐揚げ
280円 (税込302円)

炭火焼き魚



海鮮居酒屋にも負けません。

ホッケ炭火焼き
750円 (税込810円)

メのそば



飲んだ後にちょうどいい。

とりのメそば(中華麺)
280円 (税込302円)

炭にやきとりと本格釜めし

期間限定

とん鳥屋 sumibi-yakiton

2018夏

旬のおすすめ



「かんずり」とは唐辛子や麴、ゆずなどで作られた新潟伝統の発酵万能調味料。食通にはファンも多い。「西の柚子胡椒、東のかんずり」と呼ばれている。中でも焼き鳥との相性は別格。



今年の夏は



瀬戸内の粗塩
「藻しお」と「かんずり」
で食す！ 厳選塩やきとり

赤柚子胡椒を使った自家製

