

# 骨付鳥

(辛口・甘口)

オーダー後 約20分



丸亀市発祥の骨付鳥はいまや大人気の定番！！

丸亀に来たらこれを食べねばというくらいに有名になりました。

やわらかい肉質で皮がパリパリの「ワカ」と

かめばかむほど旨みがあふれ出る「オヤ」。

どちらも定番の塩・コショウのカラドリをご用意しています。

尚、「ワカ」には特製のタレに15時間以上つけこんだ、

当店でのみ食せるオリジナルのアマドリもご用意しております。

又リブ同様、オーダーをうけてから焼くために約20分程度かかります。

ご了承下さいませ。

# スペアリブ

(辛口・甘口)

オーダー後 約30分

良質な豚の骨付肉をカットし、秘伝のタレに24時間以上つけ込む事で味をしっかりとしみこませた肉をオーブンでじっくりと焼き上げます。

但し、オーダーをうけてから焼くために約30分程度かかります。

焼きたてでなければ味わえない旨さを是非、ご賞味くださいませ。







# 骨付鳥



カラドリ(オヤ) 980円



カラリブ 980円



アマリブ 980円

## 骨付鳥・スペアリブ

カラドリ (ワカ)	980円
カラドリ (オヤ)	980円
アマドリ (ワカのみ)	980円
カラリブ	980円
アマリブ	980円
カラリブ (大)	1650円
アマリブ (大)	1650円