

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) 1,020円



カラリブ 1,020円



アマリブ 1,020円

骨付鳥・スペアリブ

カラドリ (ワカ)	1 0 2 0 円
カラドリ (オヤ)	1 0 2 0 円
アマドリ (ワカのみ)	1 0 2 0 円
カラリブ	1 0 2 0 円
アマリブ	1 0 2 0 円
カラリブ (大)	1 7 3 0 円
アマリブ (大)	1 7 3 0 円