

全品半額

宮崎産の旨い鳥

三島広小路店

12/27^火 OPEN 当日限定

17:00から営業終了まで

とり家

炙り寿

大衆
酒場

1日だけのチャンス!
喰い逃しなく!



東京で多くの人を虜にしている

空飛ぶ若鶏、ついに三島へ!

鶏の名産地として有名な宮崎県の若鶏。これを空輸で直接仕入れているので鮮度バツグン!
噛みしめるたびにあふれる濃厚な旨味がたまりません。そんな極上の若鶏を使った絶品の数々、
東京でもリピーター続出です。三島の皆さま、この機会にぜひご堪能ください!



宮崎産の旨い鳥

とり家

煮び寿

大衆酒場

17時～23時(年中無休)
※2017年1月上旬からは翌2時まで営業
電話 055-971-9115



大
ポリム

特大もも焼き



特製
タレ

辰ちゃん焼き



一番
人気

宮崎産の旨い鳥 ミックス焼き

▲いずれも1皿およそ串5～6本に相当します。

- フクラハギ 480円▼240円
- ハツ焼き 420円▼210円
- レバー焼き 420円▼210円
- 砂肝焼き 420円▼210円
- 皮焼き 380円▼190円
- つくね焼き 580円▼290円
- せせり焼き 480円▼240円

- 手羽先手羽元焼き(3本) 420円▼210円
 - やげん軟骨 420円▼210円
 - 肩カルビ 420円▼210円
 - ぼんじり 380円▼190円
- この他、絶品鶏肉を活かした多彩な品々をご用意!
12/27(火)の1日限定ですべて半額!
この機会をお見逃しなく!

ドリンクも半額!
エビス生ビールや
各種焼酎、銘柄地酒、
ホッピー、ハイボール、
ワインなどなど!

いち押し

- ミックス焼き 680円▼340円
人気部位が6種類入った盛り合わせです
- 特大もも焼き 680円▼340円
もも肉を一本豪快に焼きました。食べやすくカットします
- 辰ちゃん焼き 580円▼290円
自慢のさっぱりタレ焼きです
- 特大むね焼き 680円▼340円
高タンパクで低脂肪。手羽先付きです
- 純レバー炒め 580円▼290円
新鮮レバーの特製ピリ辛炒め

串ではなく皿盛りでのご提供です

「煮び寿」は東京で
行列ができるほどの店!
今度は“三島の人気店”を
目指します!



▲2015年8月、武蔵小杉店オープン時の様子。
この後もリピーターが絶えず人気店に成長。

静岡県三島市本町 7-27

※表示価格はすべて税別となります。

宮崎産の旨い鳥
とり家
煮び寿