

北新地鳥屋が研究に研究を重ね  
新たな名物として鶏ギョブサルが出来ました！  
柔らかさと弾力を楽しめる絶妙なカット、  
厳選された薬味とタレをつけて  
新鮮なお野菜で巻いてお召し上がりください。

# 鶏ギョブサル

ヘルシーな鶏肉と新鮮なお野菜が旨い

新名物

## 鳥屋の秘伝 「6種類の味付け」

鳥屋の特製うま辛醬と爽やかな香りの香味青じそソース、ハーブの香りが広がるクレイジーソルト、鶏ギョブサルと抜群の相性のフルーティーな鳥屋特製ポン酢、特製の激辛味噌と味わい深い青唐辛子味噌の全6種類の味付けをご用意しました。

990円 (1人前)

1人前には  
むね肉・お野菜  
薬味各種付き

シヤツキシヤキの  
野菜が美味しい！

## 美味しさの引き立て役



お好きな味に  
様変わり  
美味しさUP!

※紙エプロンございます

鉄板で焼く際は油がはねる場合がございますので紙エプロンが必要な方はお気軽にスタッフまでお申し付けください。

いつもの味にもうひと工夫。  
鶏ギョブサルがさらに  
美味しく変わります。

## 追加メニュー

肉	焼き野菜	包み野菜	その他
むね 450円	エリンギ 350円	チシャ 200円	キムチ 380円
若鶏もも 450円	ヤングコーン 350円	笹切りネギ 200円	もやしナムル 380円
ソーセージ 380円	タマネギ 350円	スライスにんにく 100円	チャンジャ 400円
数量限定 合鴨スモーク 450円	ししとう 350円	パプリカ 100円	カットレモン 100円
数量限定 種鶏もも 580円	さつまいも 350円	彩り野菜のピクルス 380円	韓国のり 150円
数量限定 上ささみ 580円	アスパラ 400円		チーズ 250円

## 鶏ギョブサルの楽しみはアレンジに有り！

鶏ギョブサルの楽しみは何といってもアレンジのバリエーション！肉や薬味、つけだれによってさまざまな味の変化を楽しめます。アレンジ次第で組み合わせは無限大！！あなただけの鶏ギョブサルを探してみてください！

### 青唐辛子味噌

風味豊かな青唐辛子を使用した辛味噌です。唐さと奥行きのある旨みがたまらない。

200円



### 激辛味噌

辛いのが好きな方には超おすすめ！カプサイシンの辛さが際立つクセになる辛味噌です。

250円



## お肉の種類

### むね



はじめにお持ちするスタンダードなお肉です。脂分が少なくヘルシーで鶏の旨みがしっかりと感じられる部位。

### 若鶏もも



ジューシーで柔らかい若鶏のもも肉は不動の人気商品！皮目をパリッと焼けば食感もGood！

### 数量限定 種鶏もも



種鶏は通常の飼育日数の9倍にあたる450日以上育成日数をかけており、鶏本来の旨味が最高に増した鶏肉です。旨味と歯ごたえが抜群の希少鶏。

### 数量限定 上ささみ



非常に柔らかくクセのないお肉です。どんな味付けにもマッチする優秀な存在。ヘルシーなところも人気の理由。



実は、焼き鳥を注文してチシャで巻いて食べることもできるんです！

鳥屋自慢の焼き鳥を鶏ギョブサル用にお持ちすることもできます。焼き鳥に薬味を添えてチシャで包み、最後に串を抜けば通が味わう鶏ギョブサルの出来上がり！いろんな味をお楽しみください。※焼き鳥は焼いた状態でお持ちします。

価格は外税表記となっております。