

TAKE OUT

お電話にてご予約承ります。

八鶏飯蔵

営業時間:9時~20時 定休日:無休

☎24-8781

厳選 国産鶏使用(各1本)

安くて!旨い

上せせり	砂肝	手羽中(塩)	いわい鶏つくね(タレ)	いわい鶏つくね(塩)	やげんなんこつ	皮(タレ)	皮(塩)	レバー(タレ)	ぽんじり(タレ)	とりねぎま(タレ)	とりねぎま(塩)	やきとり(タレ)	もも(塩)
148円(160円)	118円(128円)	218円(236円)	138円(150円)	138円(150円)	148円(160円)	118円(128円)	118円(128円)	118円(128円)	118円(128円)	138円(150円)	138円(150円)	98円(106円)	98円(106円)



1人5本は当たり前!

やば手羽

1本 **150円**(162円)



自慢の
甘口タレ味

- ① やば串の皮
職人が手刺して皮形串打ち
- ② 秘伝のタレ
甘辛口のタレ。
黒ニンニクを使い免疫力アップ
- ③ やば串のスパイス
独自配合で開発したスパイス

やば皮串

1本 **70円**(76円) **カリッ**



やみつきに
なる食感

揚げたて

から揚げ

- ・醤油ももから揚げ **100g 288円** (312円)
- ・ヤンニヨムもも唐揚げ **100g 298円** (322円)
- ・肉付きなんこつ唐揚げ **100g 268円** (290円)

国産

どぶ漬け唐揚げ

- ・もも **100g 288円** (312円)
 - ・とりトロ(肩肉) **100g 288円** (312円)
- 1羽の鶏から
わずか2つしか取れない!



どぶ漬け唐揚げとは
揚げたてを「秘伝のタレ」に
ドボン。どっぷり漬けて完成!

YAKITORI 鶏部位

