

盐味烤

• 盐味无骨鸡翅根



• 盐味鸡翅



• 鸡肉丸盐味烤



• 鸡心盐味烤



• 鸡皮盐味烤



• 膝软骨盐味烤



烤鸡肉串
每份两串

• 鸡臀尖盐味烤



• 盐烤鸡脯肉
-配芥末-



• 鸡胗盐味烤



• 鸡脆骨盐味烤



• 鸡脖肉盐味烤



贵族烤

可在本店常年坚持和讲究的
3种口味中选择。

盐味

为带出食材的鲜味，
鸟贵族选用“岩盐”进行调味。
特点是纯度高、无杂质、
盐味鲜明。

秘汁

将整鸡，
蔬菜和水果一起煮制而成的
手工制作的秘汁。

香辣

采用辛辣味道
强烈的胡椒调制而成的
香辣粉。

鸡胸贵族烤



鸡胸贵族烤

盐味

招牌菜

鸡腿贵族烤

秘汁

鸡腿贵族烤



无论是鸡肉还是蔬菜
所有食材均

100% 日本国产

※根据法令，加工食品的最终加工国家为日本，即视为“日本国产”，
加工时使用的食品原料中也会包含外国生产的材料。



酱汁串

• 酱汁无骨鸡翅根



• 酱汁鸡翅



• 鸡腿秘汁烤



• 鸡肝秘汁烤



• 鸡肉丸奶酪烤



• 鸡肉丸秘汁烤



• 鸡皮秘汁烤



• 鸡心秘汁烤



烤串

• 烤鸡肝
-配盐味麻油-



• 青椒包肉
-橙醋味-



• 辣腌鳕鱼子蛋黄酱
烤鸡胸肉



• 年糕奶酪烤



• 牛肉烤串
-充满果实和大蒜的鲜味-



• 猪五花肉烤串



快速菜单

推荐!

• 鸡皮盐味烤
• 鸡胗盐味烤
• 猪五花肉烤串
• 鸡心盐味烤

• 超级! 大葱盐海带

推荐!
三种吃法!

1 您可以这样
直接食用。

2 您也可以将它们
放到烤鸡串上
搭配食用。

3 您也可以
将烤鸡串从
竹签上剥离，
用本品搅拌均匀食用。

首先，
请将材料
搅拌均匀!

• 盐味酱汁拌黄瓜



• 鸡杂香葱拌橙醋



新 [北海道产]
芥末拌章鱼



• 炙烤母鸡肉
蛋黄酱沙拉



• 秘汁卤蛋



重新登场
鸟贵韩式
辣腌鳕鱼杂



• 日本国产毛豆



• 满量卷心菜



还可以加
麻油!

可免费续盘

※照片仅供参考。

所有菜式

贵族烤

含税

328 日元 (360 日元)

特色菜

好评如潮

• 山药泥铁板烧烤

• 北海道
海鲜鸡肉土豆沙拉

使用北海道产辣腌鲑鱼子!

使用北海道产土豆(Sayaka)!

美味升级! 炸薯条

黄油酱汁增量!

使用北海道产土豆!

• 鸡肉南蛮

• 鸟贵秘汁炸鸡块

• 鸡肉天妇罗
-配梅肉酱-

• 炸法式奶酪饼

• 炸膝软骨

• 脆炸鸡皮

限量供应

饭类

使用日本原产米

• 贵族鸡汤釜蒸饭

推荐

※从点火炊饭开始到可以食用需30分钟时间。
食用时，因鸡肉的不同情况状态，可能会有可见的红色残留，其属正常现象，食材已经加热成熟，请安心食用。

引以为傲的
鸡架汤!

汤底浓缩了整只鸡的鲜味，并融入海鲜鲜味，大有讲究。

• 鸡肉白汤面

• 贵族鸡汤烩饭

• 香辣鸡肉盖饭

• 米饭套餐

米饭有大份、普通、小份，敬请选择。

大份300g | 普通250g | 小份200g

甜品

新 诱人巧克力牛奶

• 加泰罗尼亚布蕾冰淇淋

• 巧克力芭菲
-配西班牙油条-

过敏原信息、原产国信息、营养成分信息的相关公告

关于菜单、食材的过敏原信息，可通过下述网址或扫描二维码确认。
※仅限电脑及智能手机
<http://www.torikizoku.co.jp/anshin/shouhin>

适度饮酒参考标准

厚生劳动省推进的国民健康活动计划“健康日本21”中指出“有节制地适度饮酒的量”为平均每天摄入纯酒精约20g左右。

酒精饮料

超大

• 超大杯威士忌苏打 (JIM BEAM)

纯酒精量:19.20g

• 超大扎杯金麦

纯酒精量:22.86g

新 超大杯装柠檬沙瓦

纯酒精量:12.00g

酒精饮料

威士忌苏打

• 角士忌苏打

纯酒精量:9.60g

• 知多威士忌苏打

纯酒精量:10.32g

• 可乐威士忌苏打 (威士忌&可乐)

纯酒精量:9.60g

• 姜味威士忌苏打 (威士忌&姜味汽水)

纯酒精量:9.60g

备有各种威士忌，享用方法多样，可加冰、兑水、直饮。

酒精饮料

日本金酒

• 翠杜松子酒加苏打水

纯酒精量:9.60g

酒精饮料

日本酒

• 松竹梅豪快 纯米

• 冷 • 常温 • 热

纯酒精量:21.60g

酒精饮料

葡萄酒

• 鸟贵红葡萄酒

纯酒精量:14.40g

• 鸟贵白葡萄酒

纯酒精量:15.84g

酒精饮料

果汽酒

• 男梅碳酸酒

纯酒精量:7.20g

新 可尔必思烧酒调酒

纯酒精量:9.00g

酒精饮料

柠檬碳酸酒

• 柔和柠檬碳酸酒

纯酒精量:4.80g

• KODAWARI SAKABA 精选酒场柠檬碳酸酒

纯酒精量:9.60g

酒精饮料

梅酒

• 梅酒・纪州南高梅

• 加冰 • 兑苏打水 • 兑水 • 兑热水

纯酒精量:8.64g

酒精饮料

果酒

• 柑橘酒

纯酒精量:3.36g

酒精饮料

鸡尾酒类

• 鲜橙黑加仑

纯酒精量:4.80g

• 牛奶黑加仑

纯酒精量:4.80g

• 柠檬黑加仑

纯酒精量:4.80g

酒精0%

无酒精

• 无醇啤酒

未满20岁的人士请勿饮用

酒精 0.00%

零卡路里

零糖质

零嘌呤

酒精饮料

啤酒

• 三得利鲜啤酒

纯酒精量:13.34g

神泡

材料、制法、倒酒方法均十分讲究，实现极致细腻柔顺口感，敬请享用神泡 PREMIUM MALT'S。

无酒精饮料

• 乌龙茶 • 鲜橙汁 • 姜味汽水 • 柠檬饮 • 柠檬汽水 • 可尔 • 可尔必思水语 • 热乌龙茶

无酒精

儿童饮料

• 儿童乌龙茶 • 儿童混合果汁 • 儿童柔和草莓牛奶 • 儿童鲜橙汁 • 儿童姜味汽水 • 儿童柠檬饮 • 儿童柠檬汽水 • 儿童可尔必思水语 • 儿童可尔

小学生(含)以下的儿童，328日元(含税360日元)即可无限畅饮!

无酒精

原创 工艺果汁

• 混合果汁

特制混合果汁。混合果汁果汁搭配牛奶调制而成的鸟贵族特制饮料。

• 柔和草莓牛奶

牛奶中加入含果肉的大分县产草莓糖浆混合而成的果汁。

• 大人的热姜汁 • 大人的姜汁汽水 • 大人的蜂蜜柠檬

致从事第一产业的各位

从2023年3月开始，
我们发布了各种具有农业、渔业、林业、畜牧业
特色的菜式。

这全赖第一产业的各位
给予大力支持方可实现。

“我们不会忘记对大家的感恩之心，
今后也将努力推动社会变得更明亮、更美好。”

“感谢您一直以来对餐饮行业的支持。”



2023 Winter

为您送上美味日本食材！

大有讲究的冬天！

日本的畜牧业 × 鸟贵族



2023
Winter



牛骨奶酪白汤面

在牛骨的鲜味中加入牛油，
口感醇和，撒上奶酪作为配料，
让您感受到浓郁醇厚滋味的一款拉面。



店内制作

南蛮鸡肉炸串 ~法式欧尔粉红酱~

将高知县的灵魂美食南蛮鸡肉炮制成鸟贵族的独特风味。

欧尔粉红酱以番茄酱和
蛋黄酱为基底，配以伍斯特沙司带出
浓醇滋味。请在鸡肉炸串上充分浇淋后享用。

日本的畜牧业X鸟贵族

第四弹
冬



紫苏奶酪春卷 ~甜辣酱~

在店内将天然奶酪与青叶紫苏
以春卷皮一根一根精心包卷而成的春卷。



串烧韩式烤猪五花肉

充满梨子和苹果果香的甘甜滋味，
加入辣椒制成酱汁后腌渍入味，精心烤制成美味烤串。



香烤腌渍仔鸡 ~鲑鱼海带高汤~

使用以北海道产真昆布和枕崎
鲑鱼干熬制的头道汤为基底制成
的酱油酱汁腌渍入味后，精心烤制成美味烤串。

冬之甜品



平林牛奶冰淇淋 ~日本国产草莓鲜果糖浆~

平林牛奶冰淇淋搭配严选日本国产草莓
(栃乙女草莓、红颜草莓等) 糖浆和使用生奶油制作的
鲜奶油，一款风味完美和谐的甜点！



草莓戚风蛋糕 ~日本国产草莓鲜果糖浆~

蓬松柔软的草莓戚风蛋糕搭配严选日本国产草莓
(栃乙女草莓、红颜草莓等) 糖浆和使用生奶油制作的
鲜奶油，敬请感受美妙的平衡感。



酱油丸子冰淇淋 ~伴温热糯米丸子~

平林牛奶冰淇淋搭配上温热的糯米丸子，
浇上甜酱油酱汁，搭配使用
生奶油制作的鲜奶油，敬请感受这款新感觉甜点！



魅惑草莓拿铁 ~日本国产草莓鲜果糖浆~

点餐有加入了严选日本国产草莓
(栃乙女草莓、红颜草莓等) 糖浆和牛奶的生奶油制作的
鲜奶油，一款新式甜点饮品。

冬之 烧酒调兑饮品

含柑橘
柠檬果肉

纯酒精量:9.00g

柠檬搭配爱媛县产
温州柑橘，风味酸甜可口。



冬之 鸡尾酒类



牧家
娟娜
(兑牛奶)

纯酒精量:3.36g

牧家牧场
娟娜酸奶
(兑橙汁)

纯酒精量:3.36g



牧家
娟娜
(加糖)

纯酒精量:3.36g

使用饲养于北海道伊达市
“牧家牧场”的娟娜牛生产出的新鲜牛奶，
制成浓郁醇和的酸奶酒。

