

2025 年 9 月 25 日

株式会社エターナルホスピタリティグループ

鳥貴バーガー、「焼鳥バーガー」として全メニューを刷新 ～10 月 1 日より焼鳥屋が本気で作る唯一無二の焼鳥バーガーで再出発～

株式会社エターナルホスピタリティグループ（本社：大阪市中区 代表取締役社長：大倉 忠司）の子会社である株式会社鳥貴族西日本が運営する鳥貴バーガーは、10 月 1 日（水）より全メニューを刷新いたします。

■鳥貴バーガーの全メニュー刷新について

国産食材 100%※で作るチキンバーガー専門店としてスタートした鳥貴バーガーは、全メニューを刷新し再出発します。

今回のメニューでは、`焼鳥屋「鳥貴族」が本気で作ったハンバーガー業態`を新たなコンセプトとして、創業者である大倉のもと鳥貴族の創業から携わるメンバーが、1 年をかけゼロベースからの開発を行いました。その結果、辿り着いたのがチキンバーガーではなく、原点である焼鳥を使った「焼鳥バーガー」です。

鳥貴族が 40 年間培ってきた商品開発ノウハウをもとに、国産食材の使用はもちろんのこと、鶏肉は一度も冷凍されていない国産フレッシュチキンを全て店内調理、鳥貴族の食材を使用することでスケールメリットを活かした 500 円/1000 円の 2 プライスでの均一価格など、鳥貴族らしさを全面に取り入れた新しいメニューとして生まれ変わりました。日本人の方にはもちろん、外国人の方にも喜んでいただける、日本の `焼鳥` バーガーに仕上がりました。

※法令に基づき、国産基準を満たしている生鮮食品、もしくは、最終加工国が日本となっている加工食品を「国産」として取り扱っております。尚、加工する際に使用する食品原料には外国産も含まれております。



看板メニュー【焼鳥バーガー】

鳥貴族の名物「貴族焼」と同じく、秘伝のたれ・岩塩・旨みスパイスの3種類をラインナップ。ジューシーかつやわらかな食感を楽しめるよう、お店で丁寧に仕込んだ国産もも肉を120g使用。じっくりと焼き上げた焼鳥に、ごま油と醤油で香ばしく炒めた相性抜群の白ネギを合わせています。バンズは焼鳥に合うように新たに開発を行い、北海道産小麦を使用したもちふわ触感の鳥貴バーガーオリジナルバンズを使用しています。



＜焼鳥バーガー 秘伝のたれ YAKITORI BURGER Sauce＞

¥500

鳥貴族で使用している焼鳥のたれを使用した焼鳥バーガー。秘伝の焼鳥用のたれは、鶏をふんだんに使い、野菜・果物を一緒に煮込んだオリジナルで、何度食べても飽きのこない味で鶏肉と相性抜群です。



＜焼鳥バーガー 岩塩 YAKITORI BURGER Rocksalt＞

¥500

鳥貴族で使用している岩塩を使用した焼鳥バーガー。岩塩は、素材の旨味を引き出すため、厳選したこだわりの岩塩を使用しています。もも肉の味わいを塩が引き締め、甘いネギが肉の旨みを引き立てます。



＜焼鳥バーガー 旨みスパイス YAKITORI BURGER Spice＞

¥500

鳥貴族で使用しているスパイスを使用した焼鳥バーガー。オニオンとブラックペッパー数種類の香辛料をブレンドした、やみつきになるオリジナルスパイス。焼鳥でも人気の高いスパイスをバーガーでもどうぞ。



<じゃんぼ焼鳥バーガー JUMBO YAKITORI BURGER>

¥1000

国産もも肉 240 g を使用したボリューム満点な一品です。鳥貴族で使用している秘伝のたれで焼き上げた焼鳥に、みずみずしいトマトとレタスをたっぷりトッピングしました。オリジナルタルタルソースとマヨネーズで、鳥貴族ならではのじゃんぼ焼鳥バーガーをお楽しみ下さい。



<唐揚南蛮バーガー FRIED CHICKEN NANBAN BURGER>

¥500

鳥貴族の人気メニュー「トリキの唐揚」がバーガーに！利尻昆布と焼きあごの旨味と深みがあるジューシーな鶏むね肉の唐揚 4 個に、国産玉子と野菜を使用した鳥貴族オリジナルタルタルソースで、食べ応えのある逸品です。

【ご飯もの】



<焼鳥サラダライス YAKITORI SALAD RICE>

¥500

鳥貴族で使用している秘伝のたれで焼き上げた焼鳥に、サニーレタス、トマトをご飯に乗せました。鳥貴族秘伝のたれとマヨネーズが食欲をそそる、鳥貴バーガーオリジナルの焼鳥丼です。

【デザート】



<チュロパフェ チョコ/いちご>

CHURRO PARFAIT Chocolate/Strawberry>

¥500

バニラアイスの上に、鳥貴族でも大人気のチュロとホイップクリームをトッピングしました。ソースは、チョコとストロベリーの 2 種類からお選びください。

【セットメニュー】



FRENCH FRIES SET

ポテトフライ + ドリンク

¥500

※価格は税込です。

提供開始日：2025 年 10 月 1 日（水）～



※Fried chicken is prepared in-Store

FRIED CHICKEN SET ¥500

唐揚げ + ドリンク

Please select your set drink from here
セットドリンクはこちらからお選び下さい

- STRAWBERRY SODA
いちごスカッシュ
- MIXED FRUIT JUICE
ミックスジュース
- PEPSI COLA
ペプシコーラ
- PEPSI COLA ZERO
ペプシコーラ ゼロ
- GINGER ALE
ジンジャーエール
- MELON SODA
メロンソーダ
- ORANGE JUICE
オレンジジュース
- OOLONG TEA
ウーロン茶



■鳥貴バーガー 伏見稲荷 OICY ビレッジ店



営業時間：平日 10:00-20:00

土日 9:00-20:00

※祝日は 10:00-20:00

住所：京都府京都市伏見区深草一ノ坪町 13 番地 5
伏見稲荷 OICY ビレッジ 1F フードコート

席数：施設共用 1 階 100 席/3 階テラス 64 席

定休日：12 月 31 日・1 月 1 日