

塩焼

しお
ちからこぶ塩



てばさき しお
手羽先塩



※骨と肉の接合部に若干赤みが残る場合がありますが、しっかりと火は通っております。

さんかく
三角(ぼんじり)



しお
つくね塩



しおやき
ささみ塩焼
-わさび粗おろし添え-



本わさび使用!
(国産西洋わさびブレンド)

すな
砂すり(砂肝)



しお
かわ塩



やげんなんこつ



せせり



しお
ハート(ハツ)塩



「ハート」において原料不足、生産量不足により
提供数制限を実施させていただいております。
お客様にはご迷惑をおかけいたしますが、
何卒ご理解賜りますようお願い申し上げます。

焼鳥は
各2本です。

串焼

にくづめ
ピーマン肉詰
-ポン酢味-



めんたい やき
むね明太マヨ焼



北海道産明太使用!

やき
もちもちチーズ焼



ぎゅうくしやき
牛串焼
※牛脂等、注入加工肉



ぶた くしやき
豚バラ串焼



選べる!こだわりの3種の味!

塩

創業当初から焼鳥の素材に合う
塩の研究、開発を進めていました。
今回、素材の旨味をより引き出すため、
2023年5月より「岩塩」を使用。
更に鳥貴族の焼鳥の素材の旨味を
感じていただけます。

たれ

鳥貴族の秘伝のタレは、創業以来受け継がれてきた
伝統の味です。鶏をふんだんに使い、厳選された野菜や
果物とともにじっくりと煮込むことで、
自然な甘みと深いコクを引き出しています。
長年の工夫とこだわりが詰まったこのタレが、
焼鳥の香ばしさを一層引き立てる、
唯一無二の味わいをお楽しみいただけます。

スパイス

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®です。
※ハウスギャバンと
共同開発

たれ
スパイス
むね貴族焼



きぞくやき
むね貴族焼 塩

きぞくやき
もも貴族焼 たれ



スピード メニュー

オススメの焼鳥 かわ塩・砂すり(砂肝)
・豚バラ串焼



ちよう しろ しお
超!白ねぎ塩こんぶ



しお
塩だれキュウリ



ホルモンねぎ盛
す
ポン酢



北海道産
たこ
蛸わさび



キャベツ盛



あじつけにたまご
味付煮玉子



トリキの
チャンジャ



こくさん えだまめ
国産枝豆



おかわり無料
おやどりあぶ
親鶏炙り焼
マヨサラダ



たれ焼

ちからこぶたれ



てばさき
手羽先たれ



※骨と肉の接合部に若干赤みが残る場合がありますが、しっかりと火は通っております。

みたれ(もも肉)



きも(レバー)



やき
つくねチーズ焼



つくねたれ



かわたれ



ハート(ハツ)たれ



「ハート」において原料不足、生産量不足により
提供数制限を実施させていただいております。
お客様にはご迷惑をおかけいたしますが、
何卒ご理解賜りますようお願い申し上げます。

逸品

やまいも
ふんわり山芋の
てっぱんやき
鉄板焼



とり
鳥たれかつ丼の頭
〜温玉添え〜



わふう
和風とりポテト
サラダ



ほっかいどう うみ だい
北海道 海と大地の
ポテトサラダ



ポテトフライ



なんばん
チキン南蛮



からあげ
トリキの唐揚げ



てん
とり天・梅肉ソース添え-



カマンベール
コロケ



からあげ
ひざなんこつ唐揚げ



とりかわ
鶏皮チップ



※写真はイメージです。

