

お渡し：3日～5日後 店頭受取のみ

京赤地鶏の姿焼

当店自慢の姿焼は、朝引きされた新鮮な京赤地鶏を身が硬くならないように適温管理にこだわり蒸した後、香ばしく焼きあげた一品です。京赤地鶏の旨味を存分に引き出した姿焼きを是非ご賞味ください。

地鶏の旨味を楽しもう！
塩



お子様も大人も大好き！
タレ



◆半身 (2～3人前)
首付き 3,800円
首なし 3,300円

◆一羽 (4～5人前)
首付き半身 + 首なし半身の
1羽分になります
6,500円

注意事項

- 塩焼き、タレ焼きをお選びください。
- 調理の都合上、1羽丸々の姿では無く、1羽を半分で調理させて頂いています。
- 食べやすいように各部位にカットして焼く事も出来ますので、注文時にお申し付けください。
- 冷凍食材では無く朝引きの新鮮な京赤地鶏のみを使う為、ご注文から最短で3日のお時間を頂いております。また市場のお休みの関係で5日程かかる場合もありますのでご了承ください。ご注文はお早めに頂けると幸いです。
- 半身の大きさは自然の中で育てられた鶏のため、多少の誤差が出る事もございますことご了承ください。
- 商品は、当日に食べて頂きますようお願いいたします。
- 店頭での受け渡しになります。●代金は前払いとなります。●上記料金は税込価格となります。

お持ち帰り

要予約

焼鳥かなざわの味を、ご自宅まで

お店でも大人気の“鶏鍋”が、自宅ですぐに食べられる!

お渡し：2日～4日後 店頭受取のみ



※イメージは濃厚鶏スープ鍋

冬期
限定

京赤地鶏の濃厚鶏スープ鍋 (2~3人前) 5,400円

京赤地鶏のもも肉 400g / 自家製つくね 6個 / 濃厚鶏スープ
白菜 / 水菜 / 青ネギ / もやし / キノコ / 豆腐 / マロニー / 麺

京赤地鶏の水炊き鍋 (2~3人前) 5,400円

京赤地鶏のもも肉 500g / 自家製つくね 6個 / 水炊き用鶏スープ
白菜 / 水菜 / 青ネギ / キノコ / 豆腐 / マロニー / ポン酢

追加
具材

- ◆京赤地鶏のもも肉100g:330円
- ◆自家製つくね 5個:330円
- ◆チゲ鍋用ニンニク唐辛子1個 (2~3人前):110円
- ◆麺 1玉:220円

注
意
事
項

- 1人前ごとに追加2,700円で承ります。
- ご注文から最短で2~4日ほどお時間を頂いております。
- 商品は、当日に食べて頂きますようお願いいたします。
- 店頭での受け渡しになります。
- 代金は前払いとなります。
- 上記料金は税込価格となります。

お持ち帰り

要予約

焼鳥かなざわの味を、ご自宅で——