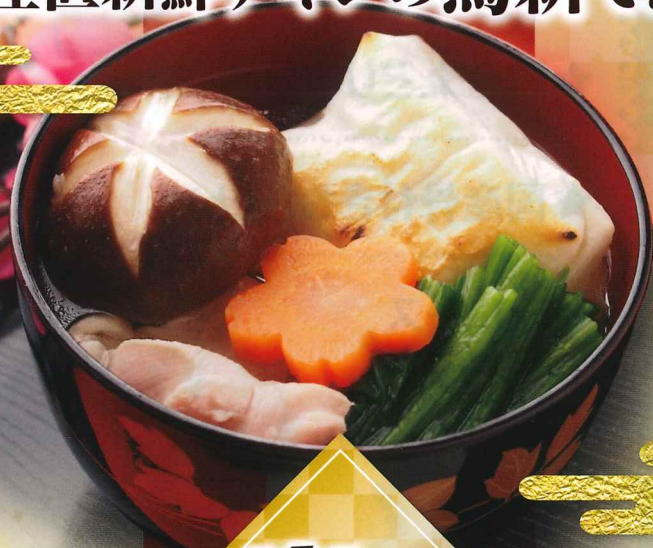




お正月のご用意も鶏肉一筋129年
産直新鮮チキンの鳥新で!!



鳥新
の

お正月

12/29(日)~31(火) 12/31(火)まで営業!



創業明治28年

株式会社 鳥新

世界のグルメミートをお届けするおいしさの担い手

TEL.03-3962-2983

営業時間 AM10:00~PM7:00

http://www.torishin.jp



お雑煮用



みちのく清流どり

「みちのく清流どり」は、清流「気仙川」の畔、鳥新特約農場で飼育した「安心・安全」のとても美味しいチキンです。

さっぱりとしたお味がお好みの方に。

岩手県産 むね肉 100g 110円~

味わい深いお出汁がとれます。

岩手県産 もも肉 100g 150円~

水炊き用 骨付ブツ切り 100g 200円

だし用 とりガラ 1羽 250円

本格スープができる鍋に最適!親ガラを使った

ガラパック 1袋1kg入り各種 780円

お雑煮用

あい鴨

宮中では、古来より「暁の儀」と呼ばれる元旦早朝の儀式で皇族・各国要人が鴨肉を使った「鴨雑煮」で新年を迎えます。

ワンランクup!!

鴨雑煮1枚約300gでの販売です。(100g 500円)

ロース 1枚 約 1,100円~

平切り 100g 540円

心も身体も暖まる

鳥新の水炊きセット

若鶏丸ごと一羽のブツ切り、食感が楽しめるナンコツ入りつくね、本場博多の水炊き屋「華味鳥」の特製スープ。

セット内容 (約4人前) 手羽先・手羽元 500g
ナンコツ入ひき肉 500g
銘柄鶏もも角切り 500g
特製スープ 600g

3,980円

12/29・30・31日のいずれかの店頭でのお渡しのみになります。(完売次第終了)



ご予約は
12月27日迄に
お願い致します

「お正月のおせち料理」に、お手軽にご利用頂ける美味しさをご用意させて頂きました。

自家製鶏チャーシュー (100g 280円) 1本 約550円~

自家製若鶏もも肉 照り焼き 1枚 320円

自家製から揚げ 100g 210円

板橋のいっぴん 審査員賞に選ばれた
鳥新の半身焼き 半身 1,280円



限定商品 奥久慈卵の厚焼き玉子

1本(小) 530円



31日まで店頭にて
「やき鳥」販売しております!



※価格はすべて消費税込みの価格です。