



手羽先唐揚

鳥良商店

昭和五十九年創業





※画像は2人前です

唐揚 手羽先

創業の味

厳選した鶏の手羽先を

独自にブレンドしたスパイスと、

一ヶ月寝かせたタレを用いて

秘伝の調理法で

仕上げた当店の看板料理です

- ・ 甘口
- ・ 中辛
- ・ 大辛

【一人前 五本】

各 **539円**
(税込579円)

唐揚げ おつまみ

ぱりぱり

かわ

499円
(税込549円)



やみつき食感
すなごも

499円
(税込549円)



フリフリ美味
なんころ

499円
(税込549円)



サクサクの
じつとり

しばり

499円
(税込549円)



+

+

焼鳥

じっくりと丁寧に。

塩
タレ
辛味噌

皮



159円
(税別175円)

ぼんじり(尻尾)



159円
(税別175円)

玉ねぎ間(モモ部)



159円
(税別175円)

つくね



(塩・タレ)

209円
(税別230円)



(月見タレ)

259円
(税別280円)

セセリ(首肉)



159円
(税別175円)

レバー(肝臓)



159円
(税別175円)

ハツ(心臓)



159円
(税別175円)

ハツモト(肴少部位)



159円
(税別175円)

軟骨(ヤゲン)



159円
(税別175円)

ふりそで(肩肉)



159円
(税別175円)

トマト(ミニトマト3コ)



159円
(税別175円)

おまかせ

焼鳥6本
盛り合わせ

塩
タレ

899円
(税別999円)



※画像はイメージです



造り

おすすめ

鶏造り 盛合せ

699円
(税込769円)

新鮮だからこそ
提供できる
自慢の刺盛り。
部位ごとに違う
味や食感を
お楽しみいただけます



鶏レバー
鶏むね
鶏もも



鶏もも
499円
(税込549円)



鶏むね
499円
(税込549円)



鶏レバーごま塩和え
499円
(税込549円)



馬刺し 799円 (税込879円)



鶏ねぎまみれ
(もも少々・むね少々) 599円 (税込659円)



鳴の生ハム
499円
(税込549円)

おすすめ

鶏馬鳴造り
盛合せ
899円
(税込989円)



鶏レバー
鶏むね
鶏もも
馬刺し
鳴の生ハム



大吟醸 絹仕込み豆腐

こだわりの

蒸し上げ製法

- プレーン(薬味・塩・豆腐タレ)
- 生海苔あん掛け
- 山椒ラー油掛け

各 **499円**
(税込549円)

山椒ラー油掛け

生海苔あん掛け

丁寧にやさしく

仕込みました

できたてをどうぞ

国産白目大豆を使用

一切水にさらさず蒸し上げることで

大豆本来の甘みや旨味を最大限に引き出します

濃厚で風味豊かな味わいの豆腐をぜひご賞味ください

プレーン(薬味・塩・豆腐タレ)



クリームチーズ豆腐

[メープルシロップ付き]

399円

(税込439円)

追加バケット **100円**

(税込110円)



商店
名物

鶏くわ焼

いろんな部位を焼き上げた
商店名物鶏くわ焼



炎と煙の中で、
丁寧に焼き上げ
鶏の旨味を
凝縮させました。
いろんな部位を
焼き上げた
自慢の一品です。
ぴりっと柚子胡椒をつけて
お召し上がりください

レギミラー

799円
(税別879円)

ハーフ

499円
(税別549円)

名古屋名物 濃厚な味噌で煮込んだ名古屋伝統の味

どて焼き



どて焼き
盛り合わせ

699円
(税別769円)

どて焼き

599円
(税別649円)

じっくりと煮込んだ
ホルモンは味噌が染み込み、
酒のあてに最高!

+

+

鯖のちまみ



マダロ
599円
(50円の税別)



マダロ
ギムチエツク
599円
(税別659円)



599円
(50円の税別)

マダロ
599円
マダロ
599円

+

だし巻き

風味豊かな出汁を
たっぷり使用し
ふんわり焼きあげました。
ぜひお召し上がりください



マダロ
(50円の税別)



マダロ
(50円の税別)



+

鶏料理屋の

唐揚げ

中り技かれた
秘伝塩



5個	4個	3個
569円	489円	369円
(税込626円)	(税込536円)	(税込406円)

味は4種類

3個	4個	5個
429円	569円	689円
(税込472円)	(税込626円)	(税込758円)



自家製油淋鶏

※ソースは別皿で提供いたします



ヤンニョムチキン



玉子たっぷり タルタルソース

※ソースは別皿で提供いたします



おろしポン酢

※ソースは別皿で提供いたします

唐揚げ 台盛り

全10種



お好きな味を2種類、
味わえます！
少しづつがちょうど良い
おつまみ盛り

7 ヤンニヨム・タルタル

8 おろしポン酢・油淋鶏

1 塩・ヤンニヨム

10

油淋鶏・タルタル

569円
(税込626円)

9

おろしポン酢・タルタル

569円
(税込626円)

8

おろしポン酢・油淋鶏

569円
(税込626円)

7

ヤンニヨム・タルタル

569円
(税込626円)

6

ヤンニヨム・油淋鶏

569円
(税込626円)

5

ヤンニヨム・おろしポン酢

569円
(税込626円)

4

塩・タルタル

529円
(税込582円)

3

塩・油淋鶏

529円
(税込582円)

2

塩・おろしポン酢

529円
(税込582円)

1

塩・ヤンニヨム

529円
(税込582円)

逸

酒が造む
秘料理屋の
逸品料理

名古屋コーチン使用

名古屋
フーチン
餃子

499円
(税込549円)

驚きの
原寸大！

おすすめ
すめす

だんごデカイ
シューマイ

2個よりご注文いただけます

1個 289円
(税込319円)

肉の旨味を凝縮させた
ジューシーシューマイ！

うずら卵フライ

399円
(税込439円)

**カマンベールチーズの
天麩羅**

おすすめ
すめす

599円
(税込659円)

とり天
(大葉・チーズ)

399円
(税込439円)

※画像はイメージです

柔らかい鶏むね肉と
ポーチドエッグを
濃厚チーズドレッシングで

親子 シーガーサラダ

679円
(税込747円)



ひと手間加えた
鶏料理屋の
葉彩料理

茹でたマ ヌナップエンドウ

329円 (税込362円)



茹でたマ ブロッコリー

329円 (税込362円)



冷やトマトの ワンポート

399円
(税込439円)



鶏ごぼうマヨ

329円
(税込362円)



海老アボカドの サラダ仕立て

499円
(税込549円)



ポテトサラダ

399円
(税込439円)



揚げなす

539円
(税込593円)





鶏軟骨の
梅肉和え **329円**
(税込362円)



サッとたのめる!
早くて旨い
おすすめの一品

トマトと
クリームチーズの
カブヒューゼ **329円**
(税込362円)



枝豆

329円
(税込362円)



鶏ハラミ
チキンドビダ

329円
(税込362円)



胡麻塩
きゅうり

329円
(税込362円)



うずら味玉

329円
(税込362円)



黒ごししょう
マカロニサラダ

329円
(税込362円)



お新香
盛り合わせ

329円
(税込362円)



フライド
ポテト

329円
(税込362円)



旨辛キムチ

329円
(税込362円)



鶏料理屋の
こだわりごはん

※当店は国産米を
使用しております

からあげ

799円
(税込)



ちらすバター
炒飯

999円
(税込)



親子丼

999円
(税込)

甘味

最後のメニューどうぞ！

杏仁豆腐

（アロズマンバークス）

439円
(税込)



マロンボール

199円
(税込)



名物からからレモン

凍ったレモン1個入り

かちかちレモンサワー



(税込) **399円**

・追いちゅー

(税込) **289円**

かちかちレモンハイボール

(税込) **439円**

・追いハイ

(税込) **309円**

ホッピー

セット(白・黒)



(税込) **459円**

そと(白・黒)

(税込) **259円**

なか(並)

(税込) **229円**

なか(大)

(税込) **279円**

ビール

生ビール

(キリン一番搾り)



(税込) **439円**

瓶ビール大瓶(ラガー)

(税込) **639円**

サワー・お茶割り

チュウハイ

(税込) **299円**

レモンサワー

(税込) **329円**

グレープフルーツサワー

(税込) **329円**

柚子はちみつサワー

(税込) **329円**

生レモンサワー

(税込) **399円**

ウーロン茶割り

(税込) **329円**

カテキン緑茶割り

(税込) **329円**

梅干しサワー

(税込) **329円**

トマトチュウハイ

(税込) **329円**

生青汁割り

(税込) **359円**

ハイボール

スタンダードハイボール

(税込) **329円**

柚子はちみつハイボール

(税込) **359円**

ジンジャーハイボール(瓶)

(税込) **399円**

プレミアムハイボール(ジョニー・ウォーカー)

(税込) **429円**



本格焼酎

さつま白波 (芋)

399円
(税込439円)

黒甕 (芋)

399円
(税込439円)

白水 (麦)

399円
(税込439円)

バリキング

さっぱりだけど、植物エキスによる
微かな苦み特徴。
やみつきまぢがいなし！



1バリキ

329円
(税込362円)

2バリキ

379円
(税込417円)

赤ぐびっ
葡萄酒

葡萄酒サワー

329円 (税込362円)



スカツと爽やかなワインのソーダ割り

ハイボール、サワーなどの

ウイスキー・焼酎の濃いめは

+99円
(税込109円)

アルコール

薄め

対応しております

ご希望の方はスタッフまでお申し付けください。価格は通常価格と変わりません

日本酒

純米酒鳥良

399円
(税込439円)

吉乃川 (厳選辛口)

399円
(税込439円)

にごり酒 (桃川酒造)

399円
(税込439円)

浦霞 (本醸造)

499円
(税込549円)

八海山 (特別本醸造)

699円
(税込769円)

熱燗 (大徳利)

599円
(税込659円)

梅酒

梅酒 (ロック・水割・炭酸)

各 329円
(税込362円)

ワイン

なみなみワイン 赤/白

各 399円
(税込439円)

ソフトドリンク

ウーロン茶

各 299円
(税込329円)

カテキン緑茶

ジンジャーエール

生青汁

オレングジュース

トマトジュース

当店は骨髄バンクの活動支援をしています。

鳥良商店
公式ホームページ▶



鳥良商店
Instagram▶

