



蔵鵒の味をご自宅でどうぞ。

## 蔵鵒 テイクアウトメニュー

《前日迄のご予約をおすすめ致します。》

ご注文は  
こちら➡ TEL. **011-272-3210**

日曜定休/日・月(祝)連休の場合は日曜営業。月曜休み。

ご注文承り時間 **13:00～21:30**

《ご提供時間/17:00 ～ 22:00 》

おかげさまで多くのお客様にご来店、テイクアウトのご注文頂いております。  
店舗状況によりご注文をお受けできない、お時間を頂く場合が増えております。  
お客様には大変ご迷惑をおかけ致しますが何卒ご了承下さい。  
ご注文承り時間は変更になる場合がございます。

《店頭でのお引取りならお待たせ致しません》



|      |      |      |      |      |      |      |
|------|------|------|------|------|------|------|
| ねぎま  | 手羽先  | ささみ  | 皮焼   | 若鶏ハツ | 砂肝   | レバー  |
| 320円 | 320円 | 250円 | 260円 | 250円 | 250円 | 280円 |

|      |               |                |        |           |       |                                  |
|------|---------------|----------------|--------|-----------|-------|----------------------------------|
| 鶏すきみ | つくね焼き(2本・卵黄付) | 地養豚風味焼き(上富良野産) | 梅しそロール | 牛タン(限定十本) | 京鴨串焼き | 徳島阿波尾鶏 <small>あわおどり</small> (地鶏) |
| 370円 | 520円          | 490円           | 420円   | 880円      | 490円  | 490円                             |



※価格はすべて税込み表示となります。※テイクアウトは軽減税率8%の対象となります。



白老牛ロース

920円

ルスツ豚肩ロース

400円

ふきのとう味噌豚バラ巻

320円

アスパラベーコン

260円

うずらベーコン

260円

鶏軟骨  
(肉付きヤゲン)

360円

長葱

240円

青唐

240円



肉詰め椎茸

360円

肉厚椎茸の炭火焼き

580円

銀杏

400円



|        |      |                       |      |
|--------|------|-----------------------|------|
| 大根     | 240円 | 蟹がんも                  | 380円 |
| とうふ    | 220円 | もち巾着                  | 220円 |
| こんにゃく  | 200円 | ちくわ                   | 200円 |
| はんぺん   | 200円 | ごぼう天                  | 250円 |
| たまご    | 180円 | 湯葉                    | 350円 |
| がんも    | 320円 | 海老真丈湯葉包み(2ヶ)          | 350円 |
| 昆布巻き   | 300円 | 蛤 <small>はまぐり</small> | 650円 |
| 白滝(2ヶ) | 200円 | ふき                    | 320円 |
| つぶ串    | 320円 | 生わかめ                  | 280円 |



蔵鶯のおでんは利尻昆布を使い鰹と塩、あとは素材からあふれ出る旨味だけで出汁を取っていません。醤油を使わないため出汁は透明感のある黄金色に輝いています。

メークイン

420円

人参

240円

ブロッコリー

260円

## お土産

備長炭で焼き上げる蔵鶯の串焼きは、料理人達の長年の経験による絶妙な技で繊細に焼き上げられます。素材の旨さを最大に引き出し、特製タレ、天然塩とお好みで味付けられた串を一本一本焼きたてをお出し致します。また、蔵鶯料理長の創造性あふれるオリジナル串もぜひご賞味下さい。



串焼き お土産10本

3000円

串焼き お土産15本

4200円

その他、焼き物・おでんはお好みでもご用意いたします。



出汁巻き玉子

560円

梅干し(紀州南高梅)

240円

鴨川産ししやも炙り(雄三尾)

760円

炙り明太子(虎杖浜竹丸渋谷水産)

650円

らっきょう赤ワイン漬け

750円

もずく酢

620円

ホタルイカ畳干し

650円

エイヒレ炙り

680円



焼きおにぎり(2ヶ)

520円

蔵鵜の親子丼

700円

●おでんには容器代がかかります。  
※容器は軽減税率対象外消費税10%

四個入り容器

400円

十二個入り容器

450円