R706

炭火鳥焼

蔵鵡

きすむ

蔵鵡の味をご自宅でどうぞ。

蔵鵡 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》

串焼

ねぎま	330円
手羽先	340円
ささみ	250円
皮　焼	270円
若鶏ハツ	250円
砂　肝	250円
レバー	280円
骨付ボンチリ	270円
鶏すきみ	380円
つくね焼き（2本・卵黄付）	520円
地養豚風味焼き（上富良野産）	490円
梅しそロール	420円
牛タン（限定十本）	880円
京鴨串焼き	490円
徳島阿波尾鶏（あわおどり）（地鶏）	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。

串焼

白老牛ロース	920円
ルスツ豚肩ロース	400円
新生姜豚バラ巻	400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

※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。

おでん

大根	240円
とうふ	220円
こんにゃく	200円
はんぺん	200円
たまご	180円
がんも	320円
白滝（2ケ）	200円
つぶ串	320円
蟹がんも	380円
もち巾着	220円
ちくわ	200円
ごぼう天	250円
湯葉	350円
海老真丈 湯葉包み（2ケ）	350円
蛤（はまぐり）	650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。

おでん

メークイン	420円
人参	240円
ブロッコリー	260円

蔵鵡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す。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。

お土産

備長炭で焼き上げる蔵鵡の串焼きは、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、蔵鵡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。

※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。

一品

一品

出汁巻き玉子	560円
梅干し（紀州南高梅）	240円
鴨川産ししゃも炙り（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
エイヒレ炙り	680円

食事

焼きおにぎり（2ケ）	520円
蔵鵡の親子丼	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

※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。