

骨付鳥焼き上げます!!

一本 700円

ご家庭で本場の味が簡単に!

親



味わい深い濃厚な旨み。噛めば噛むほど広がる濃縮された鳥の肉汁が口の中に広がります。通好みの味。
※親足の肉質は硬い為、カットしてお召上りください。

若



身がふつふつとしていて柔らかく、食べやすいのが特徴。骨付鳥初心者や女性は若鶏がオススメ。身の厚みとジューシーさで、リピーター続出です。

讃岐名物

骨付鳥

親

若



有限 岡食鳥 直営店
会社 フレッシュおやどり専門

とりせん



ご予約・お問い合わせ

よく TEL 087-802-4129

FAX 087-802-4130

定休日:日曜日 営業時間:10時～18時

引き取り日の前日までにご予約 ください。店頭にてお渡しします。

※本数、予約時間によって多少お時間を頂く場合もございます。

詳しくはお電話にてお問い合わせ下さい。

商品の受け渡しは店頭のみとなります。(配達はいたしません。)

とりせん

検索



有限 岡食鳥
会社 www.okashokuchou.jp

〒761-0313
香川県高松市下田井 536 番地 1

www.okashokuchou.jp/torisen