

# 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、カットしてお召し上がりください。

若



身がふっくら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

有限会社 岡食鳥 直営店  
フレッシュおやどり専門

とりせん



ご予約・お問い合わせ

TEL 087-802-4129

よいにく

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