



ご注意！！

- ※店内のご提供と異なり、中心までよく火の通った状態でのご提供となります。
- ※焼き置きをいたしておりませんので、ご注文から最低 15分～20分のお時間を頂戴しております。
- ※焼き鳥のお持ち帰りは基本全て塩焼きになりますので、タレ瓶ご入用の方はお知らせください。

《おつまみ》

- ・牡丹名物！ごまレバー 650
- ・玉ねぎたっぷりタタキ 650
- ・自然栽培ジャガイモのポテトサラダ 650
- ・一口チキンカツ 720
- ・朝挽き鶏の唐揚げ 650
- ・肉やげんの唐揚げ 650
- ・鶏皮塩レモン 650
- ・自家製麴浅漬 570
- ・から塩麴枝豆 570

おまかせ盛り合わせ (6本)
例) ささみ、はつ、むね、砂肝、皮、ぼんじり
仕入れにより内容が変更致します。
1100

もも・むねセット (5本)
※もも2本・むね3本のセットです。
1100

かわつくぼんセット (6本)
※皮2本・つくね2本・ぼんじり2本のセットです。
1100

野菜串セット (5本)
※玉ねぎ・ズッキーニ・ヤングコーン・
オクラ・漬けうずらのセットです。
1100

《朝挽き鶏串》

- ・極レア！むね串 220
- ・ささみ 220
- ・はつ (心臓) 170
- ・砂肝 (胃) 170
- ・せせり (首小肉) 220
- ・もも 220
- ・ねぎ間 280
- ・皮 (首皮) 170
- ・ぼんじり (尾肉) 170
- ・手作りつくね 220
- ・手羽先 280

《野菜串》

- ・しいたけ 280
- ・たまねぎ 220
- ・ズッキーニ 220
- ・ヤングコーン 220
- ・オクラ 220
- ・漬けうずら 330



朝挽き鶏 炭火串焼き

牡丹

毎日11:00より年中無休
(年末年始など一部を除く)

TEL 03-3779-7878

※お電話でのご予約承ります。
炭火焼料理は 11:00 からご提供できます。