

令和6年 8月・9月

焼鳥屋の「和」

焼鳥で世界に
平和を届けたい！
令和の鳥貴族は、
一次産業の皆様と共に
調和のとれた和食と
心が和むおもてなしで
お客様をお迎え致します。



ザクロベリーソーダ

ザクロとベリーの酸味と甘さでさっぱりした夏のクラフトジュース。
※ノンアルコール



デカイ塩むすび （鮭梅のせ）

国産焼鮭と紀州はちみつ南高梅を
塩おむすびにトッピング。

※ご飯300g使用

大隅和のチューハイ

紀州はちみつ南高梅と大葉を乗せた、
スッキリした飲み口の夏をイメージしたチューハイ。
純アルコール量：9.00g



抜刀唐揚

紅生姜編

国産紅生姜を混ぜ込んだ
ジューシーなも唐揚げです。
串を抜いてお召し上がりください。

山形の紅生姜
使用！



ちからこぶの

黒胡椒串焼

黒胡椒とにんにくを効かせ
スパイシーに仕上げた串焼きです。