



1・「刺身5種盛り」980円(税抜)は、ささみ、ずり、きも、こころ、ももたきなど、いずれもその日に取り寄せた新鮮食材ばかり。鮮度の良さが抜群だ 2・木造の店内は調理風景を一望できる構造。香ばしい香りが漂い、ますます食欲がかきたえられる 3・「こだわりの地酒を多数取り揃えてお待ちしています」と店長の佐藤さん 4・旬の食材を組み合わせて作るアヒージョ(ガーリックオイル煮)520円(税抜)。季節ごとに違った味を楽しめる。プラス150円でバケットも 5・こだわりの料理を箸で気軽に味わえるお店。家族連れで訪れる人も多い

いろいろどり

居炉鶏鳥

☎ 0721-81-8898

絶品鶏料理と名酒が
口幸な時間をプレゼント

SHOP DATA

住 富田林市喜志町3-1-38
 営 17:00~24:00(L023:30)
 休 木曜日
 ￥ 2,500円~3,000円
 席 24席
 P 4台
 交 近鉄長野線「喜志」駅より
 徒歩4分



詳細はwebで!

料理に使うのは産地からその日
 取り寄せたばかりの新鮮な鶏肉。
 食感や味わいから鮮度・品質の良
 さが伺える。網でさっと炙った焼
 き鳥は、外はパリッとしながらも
 中はふわっと柔らか。他店ではな
 かなか味わえない鳥刺しがメ
 ニューに並ぶのも当店ならではの
 またアヒージョ、パスタなど、洋食
 の世界で十数年腕を磨いた店主・
 佐藤さんが作る料理も外せない。
 十四代や新政No6といった日本
 酒も豊富。厳選素材と相まって、
 さらに舌を喜ばせてくれる。

