

「やきとり〇金」の新グランドメニュー

<やきとり>



「つくね」各種 80円（税抜）
 やきとりラインナップに、新たに明太・梅紫蘇・わさびつくねが登場。さっぱりとお召し上がりいただける一品です。

引き続き、人気の定番やきとりや希少価値の高い部位、女性に人気のある野菜串などバラエティーに富んだ23種類をご用意しております。

<赤身>



鮭切り落とし 390円（税抜）
 人気のお刺身メニューが復活。少人数でも注文できる嬉しいサイズ。



馬刺し各種 390円（税抜）
 馬刺しがハーフポーションのお手頃価格になって新登場。ごま塩・にんにくおろし醤油の味付けをご用意。

<はらの足し>



特大 赤海老串（マヨ・チリ）各種 290円（税抜）
 鶏だけでなく串物に大きな赤海老が登場。

<ごはんもの>



♫の茶わんカレー 390円（税抜）
 ♫の居酒屋カレーが初登場。飲んだ後にちょっと食べたい方に嬉しいお茶碗サイズ。



鶏塩ラーメンあおさ入り 580円（税抜）
 やきとり屋自慢！鶏ガラをじっくり煮込んだ白湯スープのラーメン。



石焼き牛すじチャーハン 580円（税抜）
 当店人気の石焼きシリーズ。とろとろの牛すじとふわふわ卵が美味。

他にもアサリの酒蒸しや手羽揚げ・とろとろ牛スジ玉子焼きなどのおつまみや、石焼き高菜ガーリックチャーハン・石焼きふわとろ鶏雑炊などのごはんものも新登場いたします。

「やきとり〇金」のやきとりへの熱いこだわり3か条

〇金の一番のおすすめ「串のおまかせ注文」



やきとりをより美味しい順番に召し上がっていただくために、「やきとり〇金」で一番おすすめしているのは串の注文の「おまかせ」です。お客様からストップとお声がけされるまでその日のおすすめをおいしい順番でご提供いたします。

串から外さずそのまま一口、二口が醍醐味



熱々の焼きたてを串から外さず一口、二口で食べるのがやきとりの醍醐味！と考え、「やきとり〇金」のやきとりは、お客様が焼きたて熱々で召し上がっていただけるよう、通常サイズの半分の1本約20gの食べ切りサイズにしました。

一番おいしい状態 = 焼き立て を味わっていただくために



「やきとり〇金」では“炭火焼き”にこだわったやきとりを熱々のうちに召し上がっていただくために、焼きあがるたび、その都度、お客様のもとへスピーディーにご提供することをモットーとしております。

「やきとり〇金」名物その1 秘伝のんにく壺



「やきとり〇金」のやきとりは“素焼き”でご提供しているため、各テーブルにつけだれをご用意しています。

2度漬け厳禁の“秘伝のんにく壺”は、関ヶ原たまり醤油・氷砂糖などをブレンドした基本の醤油ダレに3種類のんにくを配合しています。

- ①おろしにんにく
やきとりに絡みつく粘度とコクをブレンド
- ②ガーリックチップ
鶏の脂によく合う香ばしさをブレンド
- ③まるごとんにく
たれ全体に熟成感と風味をブレンド

「やきとり〇金」名物その2 大人のドリンクバー



「やきとり〇金」名物！「大人のドリンクバー」つまり「アルコールドリンクバー」です。30分299円でセルフサービスの飲み放題（1時間より承ります）で、生ビールはもちろんのことハイボール、サワー、焼酎をはじめとした約70種類のドリンクメニューを提供しています。アルコールの量や組み合わせをカスタマイズでき、時間の許す限り、お好きなだけご堪能いただけます。ドリンクはオーダー制もあり、全て250円均一となっております。