

※「ビールの調理」よりも「お早め」の「お早め」。

名物

国内産若どり 骨付き揚げ鶏

1ピース 140g (140g)

おすすめ
(半身)5ピース 140g (140g)

揚げたてをガブリッ
くばさい!!



カリッかわるし

揚げたては、まさに 神の領域

新鮮な国内産若どりを骨付きのまま、秘伝のタレに漬け込むことで、1つとりジューシーに。衣は、ドネんどよ庵オリジナルスパイスをつけ、低温でじっくりと、そして、衣がカリッとするまで高温で二度揚げ。そうすることで骨付きだから、その旨みが口いっぱいに広がります。塩だけで味付けしているので、お酒のおつまみとしても、食事としても相性バツグン!!



ご自宅用お土産にどうぞ

売レテロ

国内産若どり 骨付き揚げ鶏

(半身)5ピース 140g (140g)

※お持ち帰り用

