

[メニュー]

— 串焼き 焼鳥 × 出汁 がおすすめ! —

焼鳥の素材を活かす新しい食べ方。《出汁焼鳥》。

絶妙な味わいを添える、鶏がらスープと昆布出汁・しいたけ出汁のハーモニー。口に広がる豊かな風味が焼鳥の旨みを引き立て、至福の一刻を演出します。

新しい食べ方
とり鉄オースタ
鶏と昆布と椎茸、
それぞれの素材の
持ち味を引き出した
こだわりの合わせ出汁。

出汁

出汁で食べる
新しい焼鳥

出汁で食べる
新スタイル
焼鳥

1562 もも (1本) 200円 (税込220円)	1595 皮 (1本) 200円 (税込220円)
1570 せせり (1本) 230円 (税込253円)	1596 豚バラ (1本) 260円 (税込286円)
1597 豚タン (1本) 320円 (税込352円)	1632 出汁焼き鳥 盛り合わせ (もも・皮・せせり・ 豚バラ・白どんぐり) 1,080円 (税込1,188円)
2042 白どんぐり串 (1本) 200円 (税込220円)	

にんにくと胡麻油の
風味が効いた塩だれ

塩

1473 奥州美鶏の
塩だれ鉄板焼き
980円 (税込1,078円)

1474 奥州美鶏の
味噌だれ鉄板焼き
980円 (税込1,078円)

奥州美鶏
スタッフがお客様の前で仕上げます

胡椒、山椒、唐辛子入り、
スパイシーな味噌だれ

味噌

お薦め

目の前で仕上げる
出来立ての
美味しさ

ポテサラ

1洗ぜ3 2ソース

1 洗ぜ3
スタッフが混ぜます。
お好みのタイミングで
ストップ!

2 ソース
4種類から選択。
マスタード
パピール 明太マヨ

1580 奥州美鶏砂肝の出汁へじョ
(バゲット付き)
580円 (税込638円)

1561 追加バゲット(4枚)
120円 (税込132円)

1567 復活の
手作りポテトサラダ
680円 (税込748円)

※写真はイメージです。

つくね
T K U S H I
N E

奥州美鶏のミンチ肉を使った
肉研なつくね。ジューシーなつくね

TAKE
OUT OK

楽美
RAKUMI DORI

新鮮なささみの表面をさつと焼き上げた、中がやわらかな串焼きです。
ささみのしっとりもっちりをお楽しみください。
【よく焼く】をご希望の場合は、スタッフにお申し付けください。

1555 月見つくね串 (1本) タレ 270円 (税込297円)	1574 しっとり ささみ串 (1本) タレ 220円 (税込242円)
2034 特製つくね串 (1本) タレ 塩 味噌 200円 (税込220円)	2033 ささみ串 わさび (1本) 240円 (税込264円)
2036 照りマヨつくね串 (1本) 230円 (税込253円)	1522 ささみ串 柚子胡椒 (1本) 240円 (税込264円)
1414 明太マヨつくね串 (1本) 260円 (税込286円)	1412 ささみ串 明太マヨ (1本) 260円 (税込286円)
2038 チーズつくね串 (1本) 260円 (税込286円)	2031 ささみ串 梅しそ (1本) 240円 (税込264円)
2037 梅しそつくね串 (1本) 240円 (税込264円)	1167 ふわりとレバー串 (1本) タレ 塩 味噌 240円 (税込264円)
1416 特製つくね串盛り合わせ 1,150円 (税込1,265円)	

※写真はイメージです。

— からあげグランプリ 4年連続金賞受賞 (マルキン醤油唐揚げ) —

小豆島で醤油造り四百年の歴史を持つマルキン醤油に鶏モモ肉をじっくりしっかりと漬け込み、「ジュワッ」と旨い唐揚げです。



マルキン 醤油唐揚げ

小豆島で醤油造り四百年の歴史を持つマルキン醤油に鶏もも肉をじっくり漬け込み、マルキン醤油唐揚げ

からあげグランプリ 4年連続金賞受賞

マルキン 醤油唐揚げ

マルキン 醤油唐揚げ

マルキン 醤油唐揚げ

マルキン 醤油唐揚げ

パキパキ 手羽先 Garlic

にんにく 臭みUP効果もあるからぜひスタミナ満点!

秘伝のクレ にはんにく、ハーブなどを合わせた秘伝のタレに漬ける。

ロシアンルーレット 手羽先パンチ

3本中1本が「手羽先パンチ」1/3の確率!

1444 650円 (3本) (税込715円)

1485 1,950円 (10本) (税込2,145円)

1484 990円 (5本) (税込1,089円)

1445 220円 (追加1本) (税込242円)

1599 680円 (3本) (税込748円)

1600 追加(1本) 230円 (税込253円)

1449 マルキン醤油唐揚げ (3個) 550円 (税込605円)	1487 マルキン醤油唐揚げ チキン南蛮 (3個) 650円 (税込715円)	1568 マルキン醤油唐揚げ おろしポン酢 (3個) 620円 (税込682円)	1419 マルキン醤油唐揚げ 極 (3個) 580円 (税込638円)
---	---	--	---

1107
スパイスハーブポテトフライ
420円 (税込462円)

1396
バター醤油ポテトフライ
各420円 (税込462円)

1417
賢沢!! トリュウ塩ポテトフライ
450円 (税込495円)

1602
アメリカンポテトフライ
各450円 (税込495円)

1489
ざつまいもチップス
420円 (税込462円)

1450
ひざ軟骨の唐揚げ
460円 (税込506円)

1015
チーズたっぶり・とりすきコロッケ (2個)
490円 (税込539円)

1603
たこ焼きみたいないももち
420円 (税込462円)

鶏三和

監修 鶏三和

1116 鶏三和「究極のどろどろ親子丼」
980円 (税込1,078円)

1490 台湾まぜそば
800円 (税込880円)

1491 追い飯無料
スタッフまでお申し付けください

1633 かき玉
740円 (税込814円)

1492 烏骨鶏のふわふわTKG
480円 (税込528円)

1536 出汁茶漬け(炙り鯖トッピング)
520円 (税込572円)

1537 ネギ味噌焼きおにぎり
【1個】280円 (税込308円)

1451 とり鉄特製とり天むす
390円 (税込429円)

1634 粒胡椒が香る
肉巻きおにぎり串
【1本】300円 (税込330円)

《おにぎり》

1341 おかか 220円 (税込242円)

1427 明太子 240円 (税込264円)

1604 炙り鯖 220円 (税込242円)

1429 おかかマヨネーズ 280円 (税込308円)

1430 明太子マヨネーズ 300円 (税込330円)

1605 炙り鯖マヨネーズ 280円 (税込308円)

2089 ライス 220円 (税込242円)

— こだわり食材（烏骨鶏のたまご） —

烏骨鶏は世界の約 250 種のニワトリの中で唯一の薬用鶏とされており、中国では明の時代まで王侯貴族が食することの出来る高貴な鶏でした。特に純血種の烏骨鶏は、必須脂肪酸と言われる DHA・EPA・ビタミンやミネラルなどを豊富に含み、一般の卵と比較すると、濃厚でタンパク質は約 5 倍あるなど、抜群の栄養バランスを保っております。とり鉄は、香川県の山紫水明の里で生まれた純血種の烏骨鶏を使用しています。



烏骨鶏は世界の約 250 種のニワトリの中で唯一の薬用鶏とされており、中国では明の時代まで王侯貴族だけが食することのできる高貴な鶏でした。特に純血種の烏骨鶏は、必須脂肪酸と言われる DHA・EPA・ビタミンやミネラルなどを豊富に含み、一般の卵と比較すると、濃厚でタンパク質は約 5 倍あるなど、抜群の栄養バランスを保っています。とり鉄は、香川県の山紫水明の里で生まれた純血種の烏骨鶏を使用しています。

純血種の烏骨鶏を使用

[とり鉄 成田 2 号店 店舗概要]

■ とり鉄 成田 2 号店

開業日 : 2025 年 9 月 5 日 (金)
所在地 : 〒286-0033 千葉県成田市花崎町 830-21
座席数 : 店内 47 席
営業時間 : 17:00 ~ 27:00
定休日 : 日曜日 (但し、月曜日祝日の場合は日曜日営業 月曜日休み)
TEL : 0476-85-7770
URL : <http://www.tori-tetsu.com/shop/11709p/>
アクセス : 京成成田駅から徒歩 2 分 JR 成田駅から徒歩 3 分

以 上