

酉 特集

2017年の酉年にちなんで、
各店自慢の鶏料理を一挙ご紹介!



若鶏のから揚げセット1,700円(税別)

思わずかぶりつきたくなる国産若鶏を使用したジューシーなから揚げ。若鶏ならではの弾力とボリュームで一度食べたらやみつきに!!しっかり脂がのった若鶏に、あっさりとした味付けが人気でご飯との相性も◎

海兵和風レストラン かめうら苑
☎0836-51-4416
■所/宇部市亀浦4-9-15
■営/11:00~22:00 ■休/火曜日
■HP/http://kameuraen.com/ ■☎あり



お昼限定 「本長門御膳 長州地鶏の照り焼き」.....1,620円(税込)

メイン料理は名物の長州地鶏の照り焼き。甘辛のタレが程よくなじんでご飯によく合います。膳には小鉢、造り、煮物、酢の物、焼き物、茶碗蒸しなど、ひと手間かけた料理が並び旬の味を存分に味わえます。



炬ばた割烹 本長門
☎0836-65-0141 (オイシイ)
■所/山口市阿知須7373-1 宇部72アジススパホテル1F
■営/昼) 11:00~14:00 (L.O.13:30)
夜) 17:00~21:30 (L.O.21:00)
■☎あり



ももの一本焼き.....880円(税別)

骨付きもも肉をまるごと使用する一本焼きは、皮はパリッと、身はジューシーに焼き上げたボリューム満点の一品。

とりまんま
☎0836-21-1710
■所/宇部市新町8-29
■営/昼) 11:30~14:00 (L.O.13:50) ※限定ランチ(水・木・金のみ)
夜) 17:30~25:00 (L.O.24:00)
■休/月曜日 ■HP/http://torimanma.com/ ■☎あり

事前予約でテイクアウトもOK

照り焼きチキンピラフ980円(税込)

濃厚な甘辛タレが絡んで絶品の照り焼きチキン。マヨネーズとスライスたまねぎをトッピングして旨味を引き立てています。定番人気のピラフとサラダを盛り付けた、ディナータイム限定のワンプレートメニューです。

インクスポット
☎0836-35-0333
■所/宇部市草江1-3-4
■営/10:30~22:00※ディナータイムは17:00~
■休/水曜日



夜限定メニュー



わらじチキンカツ定食980円(税別)

ジューシーな鶏モモ肉を、どんと400g使用するわらじチキンカツ。揚げたてサクサクで、はしが止まらないおいしさ!

瑞鳳
☎0836-34-3777
■所/宇部市野中4-5-5
■営/11:00~15:00、17:30~22:00
■休/水曜日 ■☎あり



長州地どりそば.....880円(税別)

長州地どりのうま味を凝縮した一杯。トッピングの蒸し鶏は真空調理をすることで、ふっくらと柔らかな食感に仕上がっています。口いっぱい広がる長州地どりの美味しさを賞味あれ!

長州食材卸売 笑々門
☎0836-39-5779
■所/宇部市中央町1-6-16
■営/17:30~
■休/日曜日

