

おしゃべり 店舗のご案内

市ヶ谷店
 千代田区五番町3-1 五番町ラブリビル1F
 営業時間
 17:00~23:00 (平日)
 16:00~23:00 (土日祝)
 年中無休 (生年末除を除く)
 141席
TEL.03-3263-2237



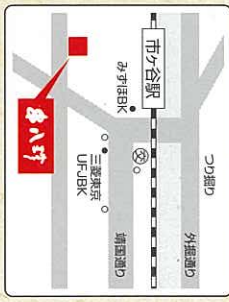
靖国店
 千代田区丸の内1-3-2 大塚ビル2F
 営業時間
 16:00~23:00 (平日)
 16:00~23:00 (土日祝)
 11:30~14:00 (ラッチ・平日)
 年中無休 (生年末除を除く) 48席
TEL.03-3263-1566



新宿中央口店
 新宿区新宿3-34-16 池田ラブリビル2F
 営業時間
 16:30~23:30 (月~土)
 16:00~23:00 (日祝)
 年中無休 (生年末除を除く)
 164席
TEL.03-5312-4890



市ヶ谷別館
 千代田区五番町10-2 五番町センタービル1F
 営業時間
 17:00~23:00 (平日)
 11:30~14:00 (ラッチ・平日)
 定休日 (土・日・祝)
 105席
TEL.03-3230-3102



渋谷道玄坂店
 渋谷区道玄坂2-6-11 ラブリビル2F
 営業時間
 16:30~23:30 (全日)
 年中無休 (生年末除を除く)
 105席
TEL.03-5456-9489



西新宿店
 新宿区西新宿1-19-13 舞鶴ビル4F
 営業時間
 17:00~23:30 (平日)
 16:00~23:00 (土)
 11:30~14:00 (ラッチ・平日)
 定休日 (日・祝)
 103席
TEL.03-3346-8556



岩手県産銘柄鶏
 「奥の都どり」使用
 みちのくの古都 平泉の周辺に
 広がる高原のさわやかな空気の
 中で薬草をアツアツした
 純天然飼料で育てた鶏。



おしゃべり
 1本
 わきどり
 わきどり
 100円
 (税別106円)

とんみそとは味噌三種、
 韓国産唐辛子に十数種の香辛料と
 調合した洋入秘伝の辛味噌です。
やきどりのこだわり
 塩は赤穂の天然塩 たれは鶏ガスを
 煮込み、旨味エキスたっぷりの
 自家製たれ。肉は二十四時間熟成。
 備長炭火焼にて、焼き過ぎず、
 浅過ぎず、遠火の強火にて旨味を
 落とさず、ふくらみを良くしする。
 焼き鳥を串からははずすべからず。
 箸で食べるべからず。
 焼き鳥は焼き鳥らしく食べるべし。

焼き鳥

- かわ……………一本一〇〇(二五)
- 砂肝……………一本一〇〇(二五)
- レバー……………一本一〇〇(二五)
- ばんじり……………一本一〇〇(二五)
- ねぎま……………一本二〇(二六)
- とんみそ……………一本一〇〇(二五)
- ハツ……………一本一〇〇(二五)
- カシラ……………一本一〇〇(二五)
- ハラミ……………一本一〇〇(二五)
- 豚レバー……………一本一〇〇(二五)
- 豚バラ……………一本二〇(二六)

特製串

- 納豆巻焼き……………一本一六〇(六六)
- つくね……………一本一六〇(六六)
- ピーマンチヂメ豚巻き……………一本一九〇(九二)
- 肉詰めピーマン……………一本一九〇(九二)

鶏料理

- 鶏皮ホソ酢……………三五〇(三七)
- 水餃子……………三〇〇(三五)
- 蒸し鶏ホソ酢……………三八〇(三九)
- 砂肝の唐揚げ……………三五〇(三七)
- 鶏の唐揚げ……………四五〇(四七)

味じまん

- 緑茶割り……………一九〇(三四)
- ウコン茶割り……………一九〇(三四)
- 黒酢サワー……………一九〇(三四)
- 焼酎各種……………三六〇(三七)
- 日本酒各種……………四二〇(四一)
- サワー各種……………三五〇(三七)
- カクテル各種……………二九〇(三〇)
- 生ビール……………四八〇(五四)
- ソフトドリンク……………二〇〇(二〇)



お飲み物