

焼き鳥 十八番地

鶴岡市大宝寺町3-35

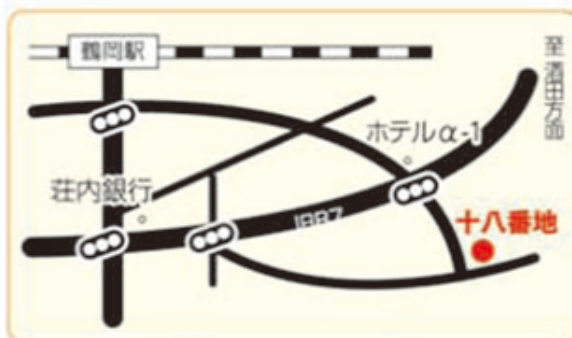
☎ 0235-33-9418

営 17:00~24:00

休 不定休 P あり

★おすすめメニュー(税込)

- ・ 鶏/もも、ねぎま、砂肝、レバー、はつ、はつ、皮、つくね、せせり… 各120円
- ・ 豚/ハラミ、カシラ、タン… 各150円
- ・ 白レバーのネギだく ……250円
- ・ 自家製つくねの月見だれ ……300円



白レバーのネギだく
250円 ▶



自家製つくねの月見だれ
◀ 300円



10月18日にオープンしたばかりだが、早くも人手不足になってアルバイトを追加募集中という人気の焼き鳥店。東京・新中野で修行したという若きご主人のこだわりは、備長炭でじっくり焼いたボリュームのある種類豊富な鶏と豚の串焼き。自家製つくねはもちろん、一品料理もチキン南蛮のタルタルソースやサラダのドレッシングなど自家製にこだわった自信作が揃っている。(駐車場はお店の前と向かって右の3台なのでご注意ください)

特典 12月25日まで、本誌ご提示のお客様に焼き鳥1本サービス

上記のサービスをご利用いただくには、ご注文の際に本誌をご提示ください。

豊富なメニューとこだわりのサワー
焼き鳥店のニューカマーに注目！