

お持ち帰りから揚げ専門店

第2弾!!!

石江字平山に!



マルシチ

松印醤油使用

大ぶりから揚げ



サクサクとした食感
ジューシーな鶏肉の旨味が
溢れ出す大きなから揚げです

ざくざく
じゅわっ
うまっ

から揚げ1つ

約60g

ドクターフライで揚げているため、
油量が約50%カット!
カロリーもカット!

営業時間

11:00~16:00

当日仕込み分が無くなり次第終了とさせていただきます

ご予約だと
スムーズ受渡し

☎090-9747-9571

お届けはできません。
(店頭受渡しのみ)

(お支払いはpaypay、現金のみ)

から揚げ



1コ(約60g)

160円(税込)

2コ 320円(税込) 4コ 640円(税込) 6コ 960円(税込)
8コ 1,280円(税込) 10コ 1,600円(税込) 20コ 3,200円(税込)



ご飯

セットで
お弁当に!

並盛り

200円(税込)

大盛り

250円(税込)



唐揚げ2個とご飯で税込520円!



別付け 濃厚でウマイ!/タルタルソース 100円(税込)

から揚げ専門店
3つのポイント

ポイント1

ボリュームが
すごい!

1つ約60gで
想像の
1.5~2倍レベル!

ポイント2

三戸産
生にんにく
使用

濃厚さ、うまみがしっかり!
農家から直送しております。

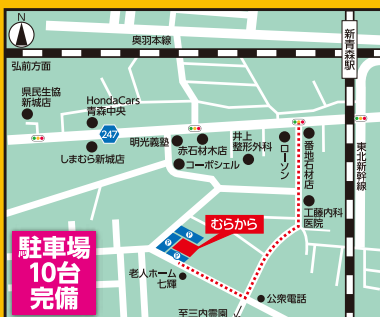
ポイント3

直伝!

茨城の有名専門店の
調理責任者直伝の味。

から揚げ専門店
青森本店

営業時間 11:00~16:00
当日仕込み分が無くなり次第終了とさせていただきます
☎090-9747-9571
青森市石江字平山2-576
お届けはできません(店頭受渡しのみ)



ぜひお試しください!

おいしく召し上がって
もらうために

からあげの
温め直し方

- ① オーブン(180~200℃)またはオーブントースターを予熱して機器をあたためておく。
- ② からあげを耐熱皿などに入れて、ラップをかけずに電子レンジでほどよくあたためる。
- ③ ①で予熱しておいたオーブンに入れかえ、量に応じて3~7分程度あたためる。

