



冷凍鶏、国外産は使用しません。

厳選した鹿児島産のハーブチキンを使用しています。エサにハーブを混ぜることで、肉質もよくなり、鶏臭さもありません。さまざまな鶏を試した中でこのチキンにたどり着きました。

一羽あたり950gサイズのフレッシュな生鳥をはね身、もも、ネックにカットし、それぞれ秘伝の調味料で味を付け1日寝かせます。

高千穂の焼鳥
ローストチキン
コオロギ

地方発送承ります

TEL 0985-35-8890

FAX 0985-35-8878

宮崎市阿波岐原町宝財2352-1

Dish & Booze

t u t t i

The place to enjoy time and drink for men and women free from everyday life

“心と体をいやしてくれるとっておきの空間”トゥッティ

TEL..0985・22・0333

info@bar-tutti.com

【営業時間】

平日 PM7:00～翌3:00

週末 PM7:00～翌4:00

【住 所】

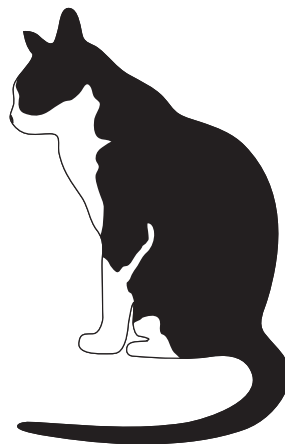
橘通西3-2-26 大阪屋ビル5F

The place to enjoy time and drink for men and women free from everyday life

t u t t i

Dish & Booze

企画・編集・制作
nekoya-pro



<http://www.nekoyapro.jp/>