

11/14より「とりの鍋祭り」スタート！
 ～焼鳥屋ならではの濃厚「炙り鶏白湯鍋」をご用意♪～

焼鳥ファミリーダイニング とりにーるでは、11月14日より期間限定で鍋祭りを開催。「炙り鶏白湯鍋」を販売いたします。

備長炭の上で一氣に炙り、うま味を閉じ込めた炙り鶏は、炭火の香りとぷりっぷりの食感が濃厚な白湯スープと相性抜群です。また、シャキシャキの野菜がどっさり入って、ヘルシーに召し上がっていただけます。締めには素材のうま味を十分に引き出した白湯スープにラーメンを入れるのが、とりにーるの流。本格的に寒くなるこれからの季節に心もお腹も満足できる一品です。

この機会にぜひ一度、お試しください。皆様のご来店を心よりお待ちしております。

濃厚炙り鶏白湯鍋 990円

800度までいこった備長炭の上で、一氣に炙り鶏のうま味を閉じ込めます。炭火の香りがする、ぷりっぷりの食感が白湯スープと抜群の相性。この冬イチオシの自慢の味をぜひどうぞ。

とりにーるの流
『炙り鶏白湯鍋』の美味しい召し上がり方

- 1 濃厚白湯スープを沸かします。ぐつぐつしてきたら、炙り鶏を入れて中火にし、「砂時計で1分」待ちます。
- 2 1分経ったら、シャキシャキ野菜をどっさり入れ、ひと煮立ちしたらできあがり！炙り鶏の香ばしさと白湯スープを一層に召し上げられ。
- 3 メのラーメンは、追加スープを入れ、ひと煮立ち。追加を入れたら中火にし、「砂時計で1分」が食べごろ。火を止めた後、スープも残さずどうぞ。

追加具材

炙り鶏	380円
白湯鍋用 野菜セット	280円
白湯鍋用 ラーメンセット	280円

おすすめ
 つくね塩鍋 990円

■ メニュー内容 ● 「白湯鍋」(【2～3人前】990円)

【追加具材】

- 炙り鶏(380円)
- 白湯鍋用「野菜セット」(280円)
- 白湯鍋用「ラーメンセット」(280円)

※内容は変更になる場合があります。また、売れ行き状況により、早期に販売終了する場合があります。

※価格は全て税込みです。

■ 開催期間 2012年11月14日(水)～2013年1月31日(木)

■ 開催店舗 全国の「とりにーる」にて開催！

店舗情報は、<http://www.toridoll.com/shop/search/> でご覧ください。

<お問い合わせ先>

TORIDOLL
<http://www.toridoll.com/>

株式会社トリドール マーケティング部 広報・PR課 深堀、阿萬(あま)
 TEL : 078-200-3433 E-mail : tori-pr@toridoll.com