



ひんやり夏のシャリシャリ新感覚！ 当店オリジナルの「フローズンハイボール」と、刺激の辛・凍メニューを、鶏料理屋「浪花屋鳥造」が夏季限定で販売開始。

鳥造名物の炭火焼きシリーズのひとつ「若鶏もも炭火焼」が、この時期だけの夏バテ防止のアレンジ「オイキムチのせ」で登場。合わせて新感覚の「フローズンハイボール」を同時販売します。

レゾナンスダイニング株式会社（代表取締役社長 齊藤 隆光、本社 大阪市）が運営する鶏料理屋「浪花屋鳥造」は2012年7月18日（水）より「夏季限定 辛・凍メニュー」を発売致します。※一部店舗を除く。

【刺激の辛メニュー】

夏バテ防止によいといわれる辛い食べ物、浪花屋鳥造でも自慢の鶏肉を使った刺激的な辛いメニューを3種ご用意致しました。

- ・若鶏もも炭火焼きオイキムチのせ 780円（税込819円）
名物「炭火炙り焼き」は、串に刺さないバラの鶏肉を、籠状の網を使い、炭火で豪快に焼きあげる九州発祥の鶏料理です。その「炭火炙り焼き」で、ジューシーに焼き上げた若鶏もも肉に、夏野菜の代表きゅうりを辛味たっぷりのオイキムチにしてのせた商品です。
- ・ダッカルビ 580円（税込609円）
若鶏もも肉と野菜を鳥造オリジナル「刺激の辛みダレ」で炒めたダッカルビ。唐辛子をふんだんに使った熱々ピリ辛で、食欲を刺激します。
- ・鳥造北京ダック風 680円（税込714円）
国産の鶏皮をパリパリに揚げ、丁寧に味付け。
トルティーヤに野菜と一緒にのせ、旨辛タレも包んで食べて頂きます。



【凍りメニュー】

辛いメニューだけではなく、ひんやりがうれしい冷たいメニューも揃えました。

- ・砂ずりのひんやり凍り揚げ（こおりあげ） 330円（税込346円）
砂ずりに味付けをして揚げたものを凍った状態で食べて頂くメニューです。お酒のアテとしてつつい手が出る一皿です。

【鳥造オリジナル！ シャリシャリフローズンハイボール】

通常のハイボールではなく、液体をシャリシャリの氷状にしたハイボール。辛いメニューで暑くなったところにシャリシャリの氷と炭酸の感覚が新しいフローズンハイボールでクールダウン。口当りの良さが特徴です。

- ・ フローズンハイボール 500円 (税込 525円)
- ・ フローズンジンジャーハイボール 530円 (税込 556円)
- ・ フローズントニックハイボール 530円 (税込 556円)
- ・ フローズンコークハイ 530円 (税込 556円)



● 浪花屋鳥造フードメニュー一覧



若鶏もも炭火焼き
オイキムチのせ
780円(税込 819円)



ダッカルビ
580円(税込 609円)



鳥造北京ダック風
680円(税込 714円)



砂ずりのひんや〜り
凍り揚げ
380円(税込 346円)

■ レゾナンスダイニング株式会社

九州・薩摩の本場スタイルの串に刺さない「バラ焼き方式」を取り入れた焼き鳥業態「ちどり亭」と、「鶏の炭火炙り焼き」を中心に鶏料理専門店として展開する「浪花屋 鳥造」の2ブランドを展開しています。

<http://resonance-dining.com/>

本社所在地：大阪市中央区南船場1-8-11 アラメゾン

TEL/06-4705-5935 FAX/06-4705-5936

代表取締役社長 齊藤 隆光 (さいとう りゅうこう)

事業内容：薩摩郷土料理ちどり亭の直営店運営、浪花屋鳥造の直営店運営
上記ブランドのFC本部の運営

【本件に関するお問い合わせ先】

レゾナンスダイニング株式会社

担当：大西 TEL/06-4705-5935 mail:ohnishi-yuko@resonance-dining.com