

ARASHIYATANPOPO OSUSUME



各部位の美味しい食べ方をご紹介します



もも 皮目から焼く。レアが当店のおすすめ。

はねみ 表裏10秒ずつ焼いて召し上がれ。

せせり しっかり焼き。当店のネギと相性抜群。

かわ 黄金色になった頃がおすすめです。

はっ 表面に少し焦げ目がついて来た頃がおすすめ。

砂ズリ ぷくぷくと膨れ上がって来たら食べ頃。

レバー 火の強すぎない場所で焼く。焼きすぎには注意。

手羽 しっかり焼き。熱々のうちにかぶりつくのが美味しい。

ぼんじり 苦手な方でも食べられる。ぷっくり膨らむ頃が美味しい。

はらみ 焼き台の端でじっくり育てると美味しい。コリコリ食感。

肩 こちらも弱火でじっくりが美味しい。柔らかな食感。

きんかん 是非、濃厚卵かけご飯でどうぞ。箸で弾力を確かめて下さい。

とさか 刺身で出すのは宮崎でも稀。是非お試しください。

