



JR 岡崎駅西口
ロータリー沿い

持ち帰り専門店



鶴と熊

岡崎駅西店

岡崎市羽根西1-8-10

9月下旬

OPEN

2003年創業の焼鳥居酒屋「鶴と熊」から、新たにテイクアウト専門店がオープン。

毎日仕込む新鮮な鶏肉を備長炭でていねいに焼き上げた専門店の味を、ぜひご家庭でどうぞ。

鶏串



新鮮な鶏を使い、時間と手間を惜しまず
ていねいに串打ちすること。
そこに「鶴と熊」の美味しさの秘訣が
込められています。

とりもも	塩	タレ	一〇〇円
とりハラミ	塩	タレ	一三〇円
とりネギマ	塩	タレ	一四〇円
せせり	塩	タレ	一五〇円
ハツモト	タレ		二二〇円
ウズラの玉子	タレ		一二〇円
とりレバー	タレ		一五〇円
とりハツ	塩	タレ	一八〇円
とり皮	タレ		一五〇円
とりテール	タレ		一五〇円
手作りつくね	塩	タレ	一五〇円

事前予約も承ります。

ラインのお友達に登録すると

24時間いつでも予約できます。



豚串



たしかな旨味を感じる脂が特徴の豚串。
定番の串から串専門店だからこそ味わえる
串まで、「鶴と熊」の味をお楽しみ下さい。



牛串



姉妹店「ニクバル・ブルーベア」で
人気を誇るステーキ肉をぜいたくに串打ちし、
ジュューシーに焼き上げました。

牛タン	三〇〇円
牛ハラミ	二五〇円
牛カルビ	二五〇円
牛ホルモン	二〇〇円

※価格はすべて税別です

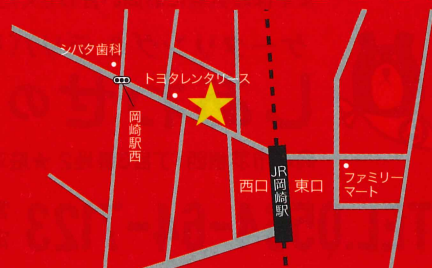
持ち帰り専門店



鶴と熊

岡崎駅西店

友達登録はコチラ
お得な特典いっぱい!



TEL.0564-64-7123

岡崎市羽根西1-8-10
営業時間/17:00~21:00

開店準備中の為「厚切りニクバル BLUEBEAR」につながります