

みつせ鶏本舗 鳥栖プレミアム・アウトレット店 3月3日(火)AM10:00リニューアル オープン予定

2012年3月のオープンから8年目。

「どぶ漬から揚げ」が名物の

「みつせ鶏本舗 鳥栖プレミアム・アウトレット店（佐賀県鳥栖市弥生が丘 8-1）」が、
2020年3月上旬に新業態でリニューアルオープンします。

●店名

赤鶏料理専門店

みつせ鶏本舗 **いち羽**
MITSUSEDORIHOMPO ICHIWA

「いち羽」は、
“赤鶏を丸ごと一羽”を
表しています。

●コンセプトは

「赤鶏を、余すところなく味わえるお店」

みつせ鶏本舗だからできるメニューが満載です。

一番の特徴は、みつせ鶏の焼きガラスープ。フランスがルーツの赤鶏だから、その美味しさを余すところなく味わっていただきたい。その想いを込めて、研究に研究を重ねて辿り着いた味です。健康に育った赤鶏のガラは旨みの宝庫。それを丁寧に焼き上げることで、さらに旨みが引き出せます。

コトコトじっくり、休むことなくアクをとり、手間ひまかけて炊きだした焼きガラスープは、一口でわかる香ばしさとコク深さ、濃厚な味わいです。

新名物! 焼きガラスープの水炊き定食、蒸し料理も!

おすすめは、焼きガラスープを存分に味わえる「みつせ鶏 焼きガラスープ水炊き定食」。ももしゃぶ巻きやふわふわだんご、砂ずり（砂肝）も入って、お肉の食感や味わいの違いを堪能できるのは専門店ならではの。踊る衣が楽しいしゅうまいやちまきなどの蒸し料理、もちろん名物「どぶ漬から揚げ」「から揚げ丼」もあり、テイクアウトもさらに充実しています。



画像のお問い合わせは

みつせ鶏本舗本店 担当/牟田 E-mail muta@yokoo.co.jp
〒842-0102 佐賀県神埼郡吉野ヶ里町石動 2142-1

TEL 0952-55-6705 携帯 090-319-68253



みつせ鶏本舗 いち羽
鳥栖プレミアム・アウトレット店舗イメージ