

令和4年  
5月号

本格炭火烧鳥 & こだわり料理

藁焼き てんまや

096-285-5161

熊本市南区田迎4丁目4-39



【本格、炭火烧鳥】

- 鶏皮(塩/タレ) 130円
- 鶏もも(塩/タレ) 180円
- 砂ずり 130円
- 豚バラ 180円
- ウインナー 130円
- 生つくね特製タレ焼 270円
- 生つくね天草天日塩焼き 270円

【お得なセット】

- ◎おまかせ焼鳥10本盛 1,600円
- ◎おまかせ焼鳥20本盛 3,000円
- ◎おまかせ焼鳥10本と揚手羽6本セット 2,400円

【こだわり一品】

- 海の藁焼き3品盛合せ(1~2人前) 680円
- 肥後野菜のバーニャカウダ 580円
- 本格チヂミ 680円
- チキン南蛮 680円
- 牛深アジフライ 490円
- 揚豚足(1ケ) 500円
- 揚手羽(1本) 160円
- 鶏皮パリパリ 380円
- カニクリームコロッケ(1ケ) 250円

【冷凍焼鳥】

本格炭火烧!! 最新冷凍技術で瞬間冷凍☆  
こだわりを味に おうちで レンチン お店の味を食卓へ

\*各種、4本入りパック

◎自家製タレ味

- つくね串 780円
- 鶏もも串 680円
- 鶏皮串 680円

◎天草天日レモン塩味

- 鶏もも串 680円
- 鶏皮串 680円
- 豚バラ串 680円
- 手羽先串 680円

◎全7種お試しお得パック 4,500円

フリッフリで  
ジューシー  
ビールに  
キター!!!

1度味わった  
だけで、その味に  
誰もがイチ  
コロ!!!

炭火 なら  
ではの  
圧倒的  
な  
旨味を再現!!

てんまや名物  
研ぎ込まれた旨の種  
「本格炭火烧とり」が  
レンジで簡単  
「冷凍 本格炭火烧鳥」で  
新登場!

レシゴテン! するだけで  
歳の香、有るジューシー爽やかな  
冷凍庫の 新常識!

ジュワッと  
あふれる  
肉汁!

27年製とことん濃厚しほりしい旨味の「本格炭火烧とり」