

【骨付鳥・焼き鳥 またたび】
～名物の骨付き鳥をご家族一緒に楽しめて、故郷の懐かしい食に出会えるお店～

	質問項目	インタビュー内容
店舗紹介	<ul style="list-style-type: none"> ・店舗名 ・住所 ・アクセス ・電話 ・営業時間 ・定休日 ・URL ・席数 ・タバコ ・駐車台数 	骨付鳥・焼き鳥 またたび 大阪府池田市石橋 2-16-5 庄内ビル 2F 阪急宝塚線「石橋駅」東口 徒歩3分 072-760-0012 17:00～24:00 (LO 23:00) 日曜日 http://www.ishibashi-matatabi.com/ 20席(カウンター8席、テーブル4) 可 無
	<ul style="list-style-type: none"> ・主なメニュー、料金 (こだわりのメニュー、料金) 	骨付鳥、濃厚からあげ、焼鳥が三大メニュー 骨付鳥(若)880円、(親)780円 濃厚からあげ S400円 焼き鳥 もも串タマネギ130円 など

香川ご当地グルメの骨付鳥や美味しい地酒をいただきながら、ご友人やご家族とゆったり、気兼ねなくお喋りが楽しめる、ほっこりした雰囲気が魅力のお店。

名物の骨付鳥は、柔らかお肉に、スパイスとニンニクの風味がふんわり。お子様にも安心して召し上がっていただけるようこだわったヘルシーな逸品。濃厚な味わいの唐揚げや、昔ながらの焼き鳥、ご飯ものなどもいただけます。

「骨付鳥は、県産醤油を使い一本一本丁寧に味付けし、オリーブオイルなどを使ってヘルシーに焼き上げています。勇心の純米おいでまいや川鶴の旨口純米酒など、香川の地酒、しょうゆ豆もあります。」と、店主の大西さん。三豊市(豊中町)のご出身で、2年前にこの店をオープンしました。

香川県人なら、ぜひ一度立ち寄りたいたいお店です。



ビルの2階
大きな看板が目印



テーブル席もあり
グループでもどうぞ



骨付鳥、焼き鳥など
自慢の鶏料理がいっぱい