

# 舞鶴酒販 PRESENTS 酒が進む店



焼とり 凡天 坂ノ市店



じっくり煮込んだ豚軟骨を、自家製ニラ醤油とさっぱりポン酢の2種類のタレでいただく「豚バラ軟骨のとりとみ塩煮込み」748円。



明るくて元気いっぱい、素敵な笑顔で迎えてくれるスタッフの立山莉瑚さんと、酒のチャップリン大在店の山村店長。



秘伝のタレに漬け込んでからサクッと揚げる、名物「凡天チキン」759円は、甘酢のさっぱりとした味わいが夏にぴったりの一品。

今宵は、キンキンに冷えた

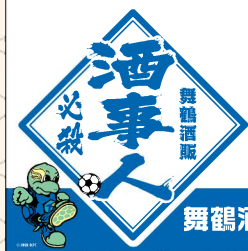
ビールと焼鳥で決まり！

近隣企業の宴会や家族連れなど、地元客を中心に賑わう『焼とり凡天 坂ノ市店』。焼き場を担当する店長の工藤敏也さんが丁寧に焼き上げる自慢の串(1本110円)は、ネタによって秘伝のタレが甘みのあるブレンド塩の、2種類で提供してくれる。グループには定番や巻物など20本を楽しめる「ボリュームセット」(写真大)2750円が人気。

「当店はコースが断然おすすめです！」と店長が豪語する「宴会コース」(4名、前日までの要予約)は、飲み放題90分付きで3500円からあり、焼鳥や凡天チキンなど全5品がそろそろ。飲み放題には発泡酒でなく生ビールが含まれるので、ビール好きにはうれしい内容だ。最大35名収容のお座敷を完備し、さらに全席禁煙、キッズルームもあるので、ファミリーでの食事にもどうぞ。

## 焼とり 凡天 坂ノ市店

〒大分市坂ノ市中央3-2-5  
☎097-592-1025  
🕒17:00~22:30  
(ラストオーダー22:00)  
🚿水曜  
📺12台  
🗳️カード使用/不可



飲食店様の新規開業を  
無料サポートしています。

**舞鶴酒販**

TEL.097-556-1001

大分県大分市今津留1丁目17-3

舞鶴酒販

検索

舞鶴酒販はTRINTAを応援しています!!

40th

おかげさまで創業40周年  
これからも、大分を元気にする応援団

