

# 舞鶴酒販 PRESENTS 酒が進む店

とり善 高城店



佐伯市の農家から玄米を仕入れ、自店で精米してすぐのお米を使った釜めし。写真は「鶏五目釜めし」858円。



店長の甲斐さん(左)と、舞鶴酒販の堂島係長(右)。高城店の他、大在店、光吉店も営業していて、地域の人に親しまれている。



これからの季節特に注文が増える「牛もつ鍋」1人前968円は、塩こうじ、醤油、みその3つのスープから選べる。

気軽な一品も、がっつり飯も  
お酒のおともが大充実

老若男女を問わず幅広い層のお客様に親しまれている店。ゆっくりくつろげる全室個室席で、気の合う仲間とにぎやかな時間を過ごせる。看板メニューの焼き鳥をはじめ、お酒が進む一品料理、鍋、釜めしなど豊富な料理から選べるので、お酒好きはもちろん、子ども連れの食事の席にも重宝されている。

自慢の焼き鳥は、その日に仕入れた新鮮な鶏肉を一つひとつ丁寧に串打ちし、備長炭でじっくり焼き上げていく。大ぶりの鶏肉が食べ応え抜群の「ジャンボもも焼」や、挽きたての鶏肉を使いふんわりジュシーに焼きあげる「手ごねつくね」といった炭火焼き鳥をメインに、変わりダネなどの串ものも各種味わえる。

料理80品に、生ビールを含む飲み放題付きでなんと1人4000円の食べ飲み放題(120分)も好評。お得な飲み会を楽しむなら、今宵はぜひ「とり善」へ。

## とり善 高城店

〒 大分市高城新町10-10  
☎ 097-578-6338  
🕒 17:00~深夜0:30  
(ラストオーダー深夜0:00)  
☎ なし  
📺 14台  
📷 カード使用/可  
<https://torizenntakazyou.owst.jp/>



## 酒のチャップリン

地域密着型のお酒屋さんを目指し、大分県下に3店舗を展開しています!



大在店  
TEL.097-592-5140



白杵店  
TEL.0972-63-0259



三重店  
TEL.0974-22-7722



舞鶴酒販グループはTRINITAを応援しています!!