



播鳥



その先に・・・

2000年大阪天満で生まれた播鳥が
長年の経験で培った鶏知識を
最大限に発揮する
NEWステージ
それが

【PREMIUM播鳥】

卓越した技術を持った焼師による、
こだわりの炭火焼鳥と
熟練和食料理長による繊細な逸品が、
ここ北新地で融合。

一歩足を踏み込めば上品且つ
寛ぎある個室でリーズナブルに愉しめる
本格炭火焼鳥
新しい焼鳥文化が
ここ

【PREMIUM播鳥】
から始まる

PREMIUM BANCHOU

Yakitori is literally barbecued chicken but includes barbecued pork, beef, sea food, and vegetables. Chunks of ingredients are arranged on bamboo skewers, broiled over charcoal fire and dipped in specially prepared sweet soy sauce.

ザラダ

Fresh Salad



PREMIUM
播鳥名物ポテトサラダ



- ④ 播鳥名物ポテトサラダ (税込770円)
- ④ 鶏と温玉のシーザーサラダ (税込770円)
- ④ アボカドと蒸し鶏のパワーサラダ (税込770円)

とりあえず

Quick



PREMIUM
たたききゅうり



- ④ 枝豆 (税込605円)
- ④ たたききゅうり (税込605円)
- ④ フライドポテト (税込605円)
- ④ さつまいもバター (税込605円)
- ④ じゃがバター (税込605円)
- ④ 鶏皮おろしポンズ (税込605円)
- ④ なんこつから揚げ (税込605円)
- ④ 鶏皮チップ (税込605円)
- ④ 漬物盛り合わせ (税込715円)
- ④ 揚げ山芋 (税込605円)
- ④ 山芋と胡瓜のピリ辛和え (税込605円)

- おかわり ④ 生野菜おかわり(一人前) 200円 (税込220円)
- ④ 自家製鶏みそおかわり 100円 (税込110円)

肴 PREMIUM あてもの



Yakitori are
grilled chicken skewers

Sakana

㊦ アボカドとクリームチーズの鶏生春巻

900円
(税込990円)

㊦ 龍のたまごのだし巻き

750円
(税込825円)

㊦ 肝のブリュレ

700円
(税込770円)

㊦ 鶏のもも肉から揚げ

750円
(税込825円)

㊦ ささみとアボカドくわさび添え

750円
(税込825円)

㊦ さくらユッケ

1300円
(税込1430円)

㊦ 口水鶏「よだれどり」

900円
(税込990円)

㊦ 月見つくね

750円
(税込825円)



月見つくね



アボカドと
クリームチーズの鶏生春巻



口水鶏「よだれどり」



ささみとアボカドくわさび添え



PREMIUM
京鴨ねぎ
500円
(税込550円)

播鳥名物
地鶏一本串
将大

播鳥入魂



地鶏

Premium grilled chicken



播鳥名物
将大

炙り炭火焼



PREMIUM BANCHOU
Yakitori is legally barbecued chicken. Premium barbecue is made from vegetables. Chunks of ingredients are arranged on the skewer and barbecued over charcoal and dipped in specially prepared sweet soy sauce.

PREMIUM
秋田
比内地鶏

PREMIUM
名古屋
コーチン

各1600円
(税込1760円)



PREMIUM
秋田比内地鶏
「もも・むね・すね一本串」
500円
(税込550円)

PREMIUM
名古屋コーチン
「もも・むね・すね一本串」
500円
(税込550円)

手仕込炭焼



焼鳥

Grilled chicken YAKITORI

丹念に仕込んでこそ旨い。
炭火でじっくり焼き上げて
最高の状態でお客様へお届けする
播鳥の焼鳥ラインナップ。

「ご注文は二本よりお願いいたします。」

Yakitori are
grilled chicken skewers

やきとり



300円
(税込330円)



半熟うずら

250円
(税込275円)



ずり

250円
(税込275円)



ねぎま



300円
(税込330円)



さんかく

250円
(税込275円)



かつぱなんこつ

280円
(税込308円)



背肝



300円
(税込330円)



肝



250円
(税込275円)



ささみしそ巻き

300円
(税込330円)



せせり

300円
(税込330円)



せせりポンズ

330円
(税込363円)



かわ

250円
(税込275円)



はつ

250円
(税込275円)



手羽先

300円
(税込330円)



Yakitori are
grilled chicken skewers

播鳥名物 つくね



丹念に仕込んでこそ旨い。炭火でじっくり焼き上げて最高の状態でお届けする播鳥の焼鳥ラインナップ。
〔ご注文は二本よりお願いいたします〕

つくね

300円
(税込330円)

塩たれ OR だれ

つくね

チーズ

330円
(税込363円)

塩たれ OR だれ

つくね

ポンズ

330円
(税込363円)

ピーマン

肉詰め

330円
(税込363円)

れんこん

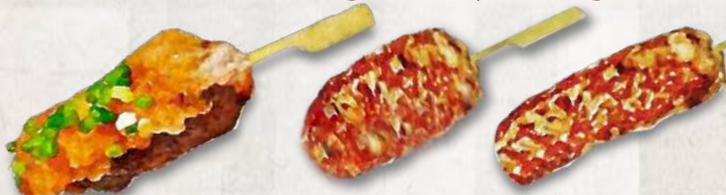
肉詰め

330円
(税込363円)

しいたけ

肉詰め

330円
(税込363円)



Grilled Minced Chicken

新鮮野菜



野菜串

焼鳥といしよに野菜もどうぞ。播鳥は野菜の鮮度にもこだわります。
〔ご注文は二本よりお願いいたします〕

Grilled Vegetables



しいたけ

250円
(税込275円)

たまねぎ

250円
(税込275円)

ししとう

250円
(税込275円)

れんこん

250円
(税込275円)

ピーマン

250円
(税込275円)

白ネギ

250円
(税込275円)

プチトマト

250円
(税込275円)

やまいも

250円
(税込275円)

アスパラ

250円
(税込275円)

さつまいも

250円
(税込275円)

数量限定

馬



Horse Meat

将

特選

さくら

ユツケ

1300円

(税込1430円)



希少部位

馬肝刺し

1300円

(税込1430円)



希少部位

馬ハツ刺し

1300円

(税込1430円)



厳選

赤身馬刺し

1300円

(税込1430円)



お得

馬刺し盛り合わせ

(赤身・馬肝・馬ハツ)

2980円

(税込3278円)



ご飯もの

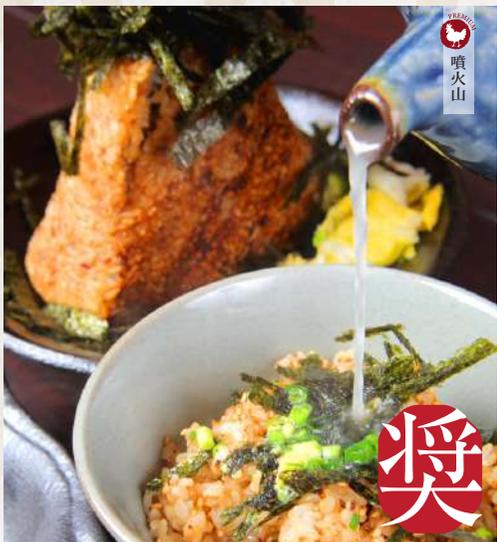


Rice Dishes and SOBA

めにもこだわる。播鳥自慢！
 旬の一品も
 播鳥自慢です。

奨
 噴火山 6000円
 (税込6600円)

「おいしい食べ方」
 ①まずはそのまま。
 ②次に井に入れて薬味を添えてスープをかけてお召し上がりください。



幸
 鶏そぼろのとろろご飯 6000円
 (税込6600円)

幸
 ご縁スープ 5円
 (税込6円)

毎日鶏ガラを時間をかけてぐつぐつと白濁するまで炊き込んで仕上げる。コラーゲンスープです。

幸
 龍のたまごの卵かけご飯 5000円
 (税込5500円)

※当店のご飯はすべて国産米を使用しております。

デザート



選りすぐりの季節のフルーツとスイーツをご堪能ください。

播鳥の
 旬鮮スイーツ

幸
 季節のフルーツ最中 6000円
 (税込6600円)

幸
 わらび餅の黒蜜きなこアイス添え 6000円
 (税込6600円)

幸
 三種のアイスクリーム 5500円
 (税込6050円)

