

鳥貴族

青木家



カウンター17席
(一部テーブル席)

やきとり・フード

全品173円(税込190円)

ドリンク

全品346円(税込380円)

2022年7月27日(水) 新規オープン

西武柳沢駅東

西武柳沢駅

西東京市
柳沢図書館

鳥貴族
青木家

〒202-0022

東京都西東京市柳沢1-1-26

コーポ山崎1階

電話

042-452-9688

※開店前日より繋がります

定休日

毎週火曜日

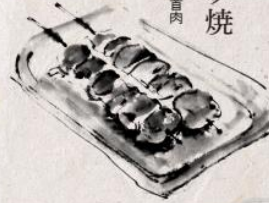
営業時間

17時～23時

鳥貴族青木家は、株式会社鳥貴族がプロデュースした焼鳥屋です

焼鳥

- ・ねぎま (もも肉) たれ
- ・ねぎま (もも肉) 塩
- ・ねぎま (もも肉) 黒胡椒焼
- ・みたれ (むね肉)
- ・皮たれ
- ・皮塩
- ・皮カレーガーリック焼
- ・せせりたれ ※せせり鶏の旨肉
- ・せせり塩
- ・せせりチーズ焼
- ・ささみ わさび添え
- ・ささみ 練り梅添え
- ・砂ざり (砂肝)
- ・きも (レバー) たれ
- ・きも (レバー) 塩ねぎゴマ油添え
- ・ハート (ハツ) たれ
- ・ハート (ハツ) 塩
- ・手羽先たれ
- ・手羽先塩
- ・やげんなんこつ
- ・三角 (ぼんじり)
- ・むね肉明太マヨ焼
- ・棒つくねたれ
- ・棒つくね塩
- ・棒つくねチーズ
- ・豚たまねぎ串たれ
- ・豚たまねぎ串塩



秘伝のたれ

焼鳥のたれは添加物を一切使わず、徹底的な管理のもとすべて自社で手作りしています。

こだわりの塩

焼鳥の塩は岩塩を使用しています。天然の岩塩鉱から採掘された味わい深い岩塩です。

国産食材100%

加工食品は、法令に基づき、最終加工国が日本となっているものを「国産」として取り扱っており、加工する際に使用する食品原料には外国産も含まれております。

フード全品
173円
(税込190円)

スピードメニュー

- ・塩昆布キユーリ
- ・枝豆
- ・ホルモンポン酢
- ・明太マヨポテサラ
- ・冷やしトマト (夏季限定)
- ・味付煮玉子



創作

- ・青木家の漬込唐揚
- ・チキン南蛮
- ・ポテトフライ
- ・和風ねぎオムレツ
- ・3種トッピングマヨ



ご飯もの

- ・塩ラーメン
- ・玉子スープ
- ・玉子飯
- ・焼おにぎり



※玉子ネズ明太マヨソース、タルタルソースをセットにしたトッピング用です。焼鳥、ポテトフライなどに使います。

ビール

- ・ザ・プレミアム・モルツ

ウイスキー

- ・角 ロック・水割・ストリート
- ・角ハイボール

国産ジン

- ・翠ジンソーダ

チューハイ

- ・こだわり酒場のレモンサワー
- ・プレーンチューハイ
- ・カルピスチューハイ
- ・直七チューハイ

※直七は青知果で栽培されている柑橘系の一種(酢みかんとも言う)

梅酒

ロック、水割、湯割
ソーダ割

- ・紀州の南高梅酒

焼酎

ロック、水割、湯割
ストリート

- ・いちちこ (麦) ※アルコール20度
- ・黒霧島 (芋) ※アルコール20度
- ・大隅 (芋) ※アルコール25度

◎焼酎ボトルキープ

- ・ボトル1本 1728円 (税込1900円)
- ・セット 346円 (税込380円)

※ボトルの保管は3カ月間



ドリンク全品
346円
(税込380円)

※焼酎ボトルキープは除く

日本酒

- ・大関上撰 ワンカップ
- ひや・冷酒・燗

- ・大関大吟醸 ミニワンカップ
- ひや・冷酒

ワイン

- ・トリキワイン (赤)
- ・トリキワイン (白)

ノンアルコール

- ・オールフリー

ソフトドリンク

- ・ウーロン茶
- ・ペプシコーラ
- ・カルピスウォーター
- ・カルピスソーダ