

～鳥良創業35周年 特別企画～



6月10日（月）販売開始！「おもてなしとりよし」限定販売 秘伝の割り下と名古屋コーチンを使用！さらに金箔をあしらった 期間限定の贅沢な「金箔の親子丼」が新登場

SFPホールディングス株式会社（本社：東京都世田谷区玉川二丁目21番1号 二子玉川ライズ・オフィス10階 代表取締役社長 佐藤誠）が展開する、手羽先唐揚専門店の「鳥良」は2019年におかげさまで創業35周年を迎えます。みなさまに日頃の感謝をこめ、本年は35周年特別企画を実施してまいります。

創業35周年の特別企画として、2019年6月10日（月）～6月30日（日）の期間限定で、こだわりの名古屋コーチンを使用し、さらに金箔をあしらった「金箔の親子丼」をおもてなしとりよし全店にて販売いたします。

《鶏にこだわる鳥良が「おもてなしとりよし」にて期間限定販売する“贅沢な”親子丼》

秘伝の割り下と
こだわりの鶏肉と卵を使用し
金箔をあしらった贅沢な一品。
今しか味わえない鳥良の「こだわり」が詰まった
親子丼を是非この機会にご賞味ください。

期間限定 売り切れ御免

1,500円
〔税抜価格〕

金箔の親子丼
名古屋コーチン使用

〔販売期間〕
六月十日（月）～六月三十日（日）迄

鳥良創業35周年記念特別企画

今回ご提供する「金箔の親子丼」（税抜1,500円）は、鳥良秘伝の割り下と、こだわりの名古屋コーチンと卵を使用し、さらに金箔をあしらった35周年特別企画ならではの親子丼です。

この期間しか味わえない、鳥良のこだわりが詰まった贅沢な一品となっております。

開催店舗：おもてなしとりよし全店

（西新宿店・青山店・上野店）

販売期間：2019年6月10日（月）～6月30日（日）

販売時間：ランチタイム 11:30～14:30

ディナータイム 17:00～23:00

※売り切れ次第終了となります。

～「おもてなしとりよし」とは？～

「手羽先唐揚専門店 鳥良」では、昭和59年の創業当時から変わらず、厳選した鶏の手羽先を、独自にブレンドしたスパイスと1ヶ月寝かせたタレを用いた看板料理「手羽先唐揚」をはじめ、名物料理の数々を提供しています。

「おもてなしとりよし」は、鳥良が大切にしてきた「おもてなし」の形をさらに磨き上げ、手作りの料理、和装で心をこめたサービス、和モダンの粋な店内、すべてにおいて新たな価値の創造を目指した業態です。

https://www.sfpdining.jp/brand/omotenashi_toriyoshi/



▼詳細は「おもてなしとりよし」の公式Facebookページをご覧ください。



<https://www.facebook.com/torihoshiomotenashi/>

<本件に関する報道関係者からのお問合せ先>

「SFPホールディングス」広報事務局 広報担当：細井・石井・園部
TEL. 03-6261-7413 FAX. 03-6701-7543 Mail: info@kmcpr.co.jp