



8月10日は焼き鳥の日！ 夏の晩酌とりどりフェア



8月7日(水)～8月10日(土) / 大丸東京店 地階ほっぺタウン

8月10日は語呂あわせから「焼き鳥の日」と制定されています。大丸東京店には店内厨房で焼き上げる人気の焼き鳥屋〈両国 鳥幸〉があります。鳥幸の人気串を始め、おつまみになる鶏料理を集め、「夏の晩酌とりどりフェア」を開催します。ボリュームたっぷりでお腹いっぱいになるものからハーブなどの味付けでさっぱり食べられるものまでバリエーション豊かに約120種類取り揃えました！その中から一部をご紹介します。

4日間限定！
昭和のおヤジ串希少
部位セット！



4日間限定！
鳥幸人気の串セット
がお買い得！



(左)ハットロ、ハラミ、ちょうちんと昔懐かしい希少部位を期間限定で！(右)つくね、もも、皮、なんこつ、ほんじりと売上トップ5のセットを4日間限定でお買い得に！〈両国 鳥幸〉(左)昭和のおヤジ串希少部位5本セット 1,350円、(右)鳥幸人気№1～5セット 780円



←手羽元を香ばしくガーリック味に焼き上げました！〈イーション〉あぶり焼きチキン(1パック・5本入)486円

→特製のたれで下味を付け、甘辛く仕上げました！鹿児島県産いずみ鶏を使用。
〈あびすDaikoku〉鶏肉きじ焼き 100g 378円



鶏もも肉を醤油・玉ねぎ・ワインを使ったソースで漬込みオーブンで焼き上げました！〈ポールボキューズデリ〉ローストチキンのシャリアピンソース(1枚)410円



皮は香ばしく身はジューシーに焼き上げた宮崎県産鶏肉に香り豊かなハーブの風味をさせました！〈西洋銀座〉宮崎産鶏肉の香草焼き(1パック)820円



炭の香りがクセになるおつまみにもぴったりなお弁当です！
〈米屋のおにぎり屋〉炭焼どり弁当 700円

取材に関するお問い合わせ先

大丸東京店PR広報 TEL 03-3212-8011(大代表)

石井 宮川