

旨いと評判
一番人気

蒸し鶏



味、ボリューム、価格
どれをとっても
にじゅうマル〇
ぜひ、一度お試しください

¥1,050

(税込み¥1,130)

最大の特徴は

鶏を一羽まるごと 使うことにあります

鶏のうまさを最大限に生かした

ジューシーな身は

きっとあなたを虜にします

手羽、胸肉、もも肉、それぞれに特徴があり

ご提供する部位によって違った蒸し鶏を楽し

めますよ

ご家庭ではなかなか作ることでできない

シュウホウの傑作 蒸し鶏をどうぞ♪

究極はコシ!

鶏一羽まるごと盛り

ネックやヒップなどの
部位も楽しめますよ

¥7,000

【要予約】

色んな所でお客様より
ご紹介いただいています



今日は明日香園に出張した帰りに春日野道で途中下車して、シユウバウ11のマ

この日は、シユウバウ11のメニューにあるとある中国料理店。それと、錦織圭に似た

着板メニューの蒸し鶏(1050円)。



ベースは広東料理の白切鶏ですが、上質の若鶏を使い、日本人好みの特製の

タレがかかっているので、トロトロうまです。



「お客様の声」を受け ついにグランドメニュー化!!

「ピリ辛派」の
あなたは

自家製の香り油を
「ジャツ」
とかけて

見るだけで
よだれが出ちゃう
よだれ鶏

900-

(税込み990-)



VS

「あっさり派」の
あなたは

しっとりとジューシーな
蒸し鶏ハーフ

600-

(税込み660-)



あなたはどちら派に?