

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!

¥1,150

(税込み¥1,265)

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♪

究極はコレ!

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

¥8,000

(税込み¥8,640)

【要予約】

色んな所でお客様より
ご紹介いただいています

今日は明石方面に出張した帰りには春日野道で途中下車し、
スターさん推薦の「蒸し鶏」で一杯。

ここは、神戸のフワウの鶏店(前)にある中国料理店。さぞと、鶏織主に似た
若き二代目店主が作る、キレッキレの効のてる料理がかわらぬマイ。

看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、上質の活鶏を使い、日本人好みの特製の
シウホウがかかっているので、トロトロまろまろです。



あなたはどちら派!?

「**ピリ辛派**」の
あなたは

自家製の香り油を
「**ジャッ**」
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-)

