



とりでんの味をご家庭で!



TORIDEN TAKE OUT

テイクアウト

長与駅前店
諫早貝津店

095-840-5594

0957-27-1194

受付時間 **17時~22時**

定休日
長与店火曜日
諫早店月曜日

祝日前日の際は、
定休日が前日に変更になります。



茶飯

ご飯の種類が選べます!

白米 or 五穀米

持ち帰り釜飯容器 100円(税別)



鶏出汁

鳥伝鶏づくし釜飯 790円



無化調出汁

サーモンといくらの贅沢釜飯 890円



無化調出汁

国産しらすと梅の釜飯 790円



無化調出汁

厳選いくら釜飯 1,490円

串焼



- 鶏もも(タレ/塩タレ) (1本) **150円**
- 鶏かわ(タレ/塩タレ) (1本) **150円**
- ねぎま(タレ/塩タレ) (1本) **190円**
- ほんじり(タレ/塩タレ) (1本) **160円**
- つくね(タレ/塩タレ) (1本) **170円**

とりでん唐揚げ

S (3個) **330円**

M (6個) **620円**

L (9個) **870円**



鶏なんこつ唐揚げ **450円**

鶏肉で免疫力がUP!

免疫とは?

細菌やウイルスなどの外部からの侵入を防いだり、体でできてしまった健康を害する細胞を除去してくれる**自己防衛機能**のことです。

鶏肉が効果的!

風邪などのウイルスにかからないように戦う免疫力のUPには**鶏肉が効果的**といわれています。

鶏肉には **ビタミンA・たんぱく質**などの栄養が豊富です。

ビタミンAの働き

皮膚や粘膜の健康を守ります。
感染症を予防して免疫力を高める効果があるとされています。

たんぱく質の働き

たんぱく質に含まれるアミノ酸の「カルノシン」「アンセリン」という物質は、**抗酸化力が高い**ことがわかっています。

全て税別価格です

※前もってご注文いただきますと、お待たせせずにご用意いたします。事前にご予約されることをお勧めいたします。※店舗が混雑している場合、多少余分なお時間をいただく場合がございます。あらかじめご了承ください。※お伝えしたお渡し時間に、店舗での受け取りをお願いいたします。※配達を実施していません。店舗でのお渡しのみとなります。※写真は全てイメージです。※メニューは予告なく変更する場合がございます。

