

出前ご注文受付時間 11:00～18:30

03-3844-8527

お支払いは現金でお願いします。

すべて税込価格です。



釜めし・串焼の麻鳥



五目釜めし【松】 ¥1,700

五目釜めし【竹】 ¥1,900



季節限定の釜めし



天然真鯛の釜めし
＜3月～6月＞ ¥2,400



白魚の釜めし
＜3月～5月＞ ¥2,200



うどん釜めし
＜5月～8月＞ ¥3,600



あなご釜めし
＜5月～9月＞ ¥2,600



カキ釜めし
＜10月～＞ ¥2,300



松茸釜めし
¥3,400

「麻鳥」では、新潟県下田村直送100%コシヒカリを
新鮮な素材と共に**土釜**、**直火**で一釜ずつ、心を込めて焚き上げます。



とり釜めし
¥1,400



えび釜めし
¥2,600



かに釜めし
¥3,000



帆立釜めし
¥1,860



さけ釜めし
¥1,600



椎茸と三つ葉の釜めし
¥1,420



あわび釜めし
¥6,150

サイドメニュー

やきとり		¥280
つくね		¥240
ねぎま		¥280
とり皮		¥240
手羽		¥280
ハツ		¥220
ぼんちり		¥240
なんこつ		¥180
やげん		¥240
帆立貝		¥390
つぶ貝		¥360
さけはらす		¥360
ししとう		¥180
ねぎ焼		¥240
小玉ねぎ		¥280

刺身盛り合わせ

¥3,500 / ¥5,500



Aコース(8串)	)	¥1,750
Bコース(14串)	)	¥3,800
Cコース(20串)	)	¥5,400

麻鳥特製 胡麻だれ
¥1,000

出前ご注文受付時間 11:00～18:30

台東区、墨田区出前いたします。
その他の配達地域につきましてはお問い合わせください。

出前お支払いは、現金でお願いします。
すべて税込価格です。

ご注文頂いてからお作りしますので
時間に余裕をもってのご注文をお願いします。

また20個前後のご注文は、5日前までにお願いします。

天候交通事情により配達が遅れる場合があります。
ご了承ください。



釜めし・串焼の麻鳥

TEL:03-3844-8527 年中無休

営業時間 :AM.11:00～PM.9:00

オーダーストップ PM8:00

〒111-0032 東京都台東区浅草1-31-2