



北新地
Ren

この度、大阪府北区にございます「北新地車」が改装を経て

二〇二二年四月十一日「北新地鳥匠Ren」へと新しく生まれ変わります。

「北新地車」は店内は和の素材を使用しながらも

洋の雰囲気を感じる高級感あふれる空間を演出しており、
接待や宴会など幅広いシーンでご利用いただいております。

この春、落ち着きをもった雰囲気はそのままに、
店内を明るくさらに過ごしやすく改装いたしました。

お客様のひとときが末永く心に残るものになるよう、
他所では味わえぬような趣向を凝らした

「極み」の鳥料理をご提供しています。

「上質な鶏の美味しさで沢山の方々に感動を」という想いを
忘れることなく職人共々修練を重ね、店名の由来である
漢字の「連」さながら沢山のお客様の笑顔が連なるよう、
一同切磋琢磨して参る所存でございます。

今後とも何卒お引き立ての程宜しくお願い申し上げます。



北新地車が、
北新地鳥匠Renに生まれ変わりました

宮崎県専属養鶏場から直送、

地頭鳥ヒナから独自に育成した

『神楽とり（商標登録済み）』を使用し

毎月季節感あふれる、

串焼き和会席料理をお任せコースとして

ご用意いたしております。

コース以外にも一品料理や

鶏希少部位の串焼なども

多数ご用意しておりますので

お気軽にお申し付けください。

【卯月のコース料理】 八、〇〇〇円

(八、八〇〇円)

■北新地のおまかせ

食前酒 スパークリング（ノンアルコールも御座います。）

前菜 季節のお楽しみ 五種

向付 たたき 又は 刺身

口直し 大根おろし

焼き物 串七種 野菜二種

旬の天麩羅 三種

お食事 桜海老と筍の釜めし 汁物 香の物

甘味

【焼鶏】

かわ
砂肝
はつ
肝

えんがわ

ささみ

つくね

はらみ

せせり

つなぎ

ぼんじり

ソリレス

肩ロース

フィレ

ねぎま

てば

白子

モッツアレラチーズ

【焼野菜】

本日の焼き野菜

【一品】

鶏にぎり寿司

鶏寿司盛込み

鶏の刺身三種

鶏白肝の刺身

鶏白肝煮

鶏たたき

たたききゅうり

大根おろし

出し巻き玉子

季節の茶碗蒸し

漬物盛り合わせ

鳥匠ラーメン

鳥匠の親子丼

刺身等の生食について

特に免疫力が安定しない病中・病後の方、妊娠中の方、十三歳未満のお子様は、健康面の影響を考慮し、刺身等の生食はご遠慮いただいております。
ご理解、ご了承くださいませようお願い致します。