

# パーティーメニュー

## ●からあげ山盛りパック



10個 980円  
20個 1880円  
30個 2780円

1個100円でお好みの個数で承ります

## ●オードブル盛合せ



※写真はサンプルです

※2日前まで要予約

【6種盛】3500円

(5人前くらい)

その他ご予算に応じてお作りします

(内容例)

- ・からあげ
- ・ローストポーク
- ・フリッタータ(イタリア風オムレツ)
- ・一口煮込みハンバーグ
- ・ツナ入りパスタサラダ etc

内容はその都度変更があります

## ●バースター

## ローストポークケーキ

バースターキャンドル付  
※2日前まで要予約



ローストポーク 約800g  
マッシュポテト 特製ソース付  
2980円

フタが閉まらない からあげ弁当の店

大盛りバカの店 もりもり弁当

# 「からあげ」3つの秘密

ワケ

## ●ひと味違う理由

ニンニク・生姜をほとんど使わず、薄い衣で胸焼けしない。風味づけにたっぴりの「すりごま」。昆布と鰹の旨みに隠し味の「お酢」の旨みを合わせる、旨みの相乗効果！

ワケ

## ●やわらか美味しい理由

たっぴりの「お酒」と「お酢」で肉が柔らかくなり、二度揚げすることで外は「カリッ」中は「ふんわり」と仕上がります。肉を大きめにカットするのも柔らかく仕上がるコツですね。

ワケ

## ●冷めても美味しい理由

本来からあげは下味をつけてすぐに揚げます。しかし当店はある程度の時間漬け込むことで肉の中まで味が染み込みます。だから冷めた時に食べても美味しく感じるんです。

「からあげ発祥の遺伝子」を引き継ぐ者

もりもり弁当 店主 佐藤けいし

店主が11年間勤めた東京銀座「三笠会館」。大正15年創業で今なお洋食界をリードし続ける老舗。創業者の谷善之丞は戦後間もなく、みんなに「肉」を食べてもらい元気になって欲しいとの願いで当時の料理人たちと鶏のからあげを考案。所説あるが、これがからあげの発祥と言われている。以来銀座に来たら三笠会館で鶏のからあげを食べるのがステータスに。かの手塚治虫氏や服部幸應氏など各界の著名人たちもこぞって来店し食した。もりもり弁当のからあげはレシピこそ変えていますが、そんな「三笠会館の精神」を今なお引き継ぎながら作り続けています。

大盛りバカの店

もりもり弁当

〒030-0963  
青森市中佃3-4-7

090-5354-0008

営業時間

午前10時～午後7時(売切れ次第終了) 定休日/日曜日・祝日