

骨付鳥の楽しみ方

check!

旨みが強く、歯応えのある

肉質が柔らかくジューシーな

“おや鳥”か



骨付鳥おや
¥930 (1,023)

“ひな鳥”か



骨付鳥ひな
¥930 (1,023)

check!

“ガブリつく”もよし、“カットしてシェアする”もよし!

食べ切りサイズの“ひとりチキン”登場!

骨付鳥カットの仕方 (ハサミお貸しします)



ひとりチキン。
おや鳥ハーフ/ひな鳥ハーフ ¥490 (539)



① 片手で先端を持ちながら、骨に沿ってハサミを入れ肉を剥がしていく
② 外した肉をひと口サイズに切る
※ お団子の方はスタッフまでお申し付けください

check! 旨みが染み込んだ

残ったタレで最後まで楽しむのが“ガブリ流”

お皿に残ったタレに絡めて食べる!
オリジナル醤油を少しかけると更にうまい!



ひとくち小むすび (3個) ¥100 (110)

残ったタレをかけて混ぜて食べる!
そのまま食べても普通に美味しい。



鉄板ガーリックライス ¥450 (495)

からあげの楽しみ方

check!

ガブリチキン。といえばハイボールとからあげ!

肉まで味が染み込んだジューシーなからあげを、スッキリ爽快超炭酸ハイボールで流し込むのが“ガブリチキンスタイル”

おすすめは5種類のフルーツを漬けたハイボールを自家製漬けたハイボール



¥490 (539)



からあげグランプリ® “13年連続”金賞受賞!!

サクッ!ふわっ!
ジューシー!がモットー。

からあげもも (金賞からあげ)
¥390 (429)

疲れた人も元気な人もハイカラチャージ!

check!

いろんな部位や食材のからあげが食べられる!

やげんやすなずり、米粉を使ったからあげや、半熟たまご、とうもろこしなど、ここでしか味わえない、自分の推しのからあげを見つけてください。

ー裏コラムーガブリのすすめ

満足シナリオ、伝授します。

まずはドリンク
豊富な種類のウイスキーとワインで
すっきりハイボールがおすすめ!
もちろんビール、レモンサワーでもOK

骨付鳥は時間がかかるので
この時点で注文推奨!

(チャージのとまらん棒はおかわり無料!)



早めに出るおつまみや冷菜を確保したら、

からあげは絶対注文!!

ももを食べたことない人はまずこれ
ジューシーさが段違い!

半熟たまごやとうもろこしなど、
“おかず系”もひとつは食べてもらいたいところ

ドリンクのおかわりをしつつ、
一品料理から肉や魚、
アツアツのオープン料理を楽しんで!

メインの骨付鳥もそろそろ登場する頃。
気に入ったメニューでちょっと冒険
会話と余韻を楽しむ。



DESSERT PLEASE.



骨付鳥専用のタレまで
おいしく食べる、この背徳感がいい。
そして濃厚鶏白湯ラーメンはかき。

デザートはもちろん別腹。
これであなたもガブリ通。

宣伝

自分でお店をやってみよう!

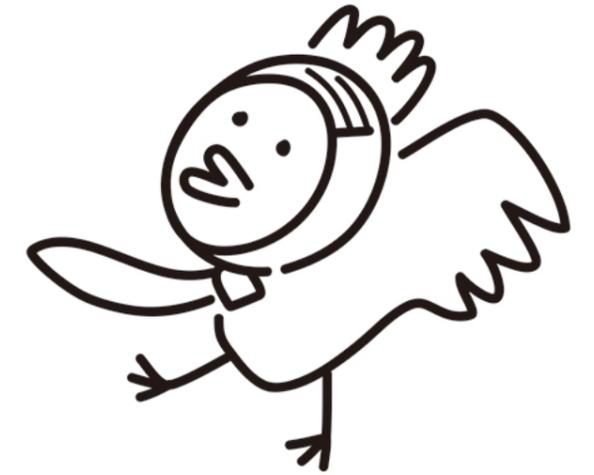
フランチャイズ加盟店大募集中

ありあまる情熱と起業意欲
ガブリチキン。で始めてみませんか?

FOOD MENU

ハイカラ文化の発信酒場

骨付鳥、からあげ、ハイボール ガブリチキン。



からあげをハイボールでガブリ流し込む!
名古屋生まれのガブリとバル!

からあげへの情熱

とにかくジューシーを追求した4つのこだわり

知ってるあなたはガブリニスト



大きさ(肉質)の特徴

しっとりふっくらとしたやわらかい肉質が特徴で、食べた時の満足感を出すために、鶏もも肉は大きめにカットしています。



味の特徴

生薑とにんにくの風味が効いた、秘伝の醤油ダレにじっくりと漬けたみ、味を染み込ませます。醤油のコクのある味わいが特徴。



粉(こも)の特徴

歯切れのよいオリジナルブレンドのミックス粉を使用し、繊細でやわらかい衣にするためにお肉のジューシーさがより際立ちます。



油の特徴

うまいからあげは油がちがう!コクと旨味の強い大豆油を主体としたオリジナルブレンドの油を使用。高温でカラッと揚げるのがポイント。

※当店でテーブルチャージ(税込297円)をいただいております。ご了承ください。

黒文字がメニューです

2大名物!

骨付鳥

鶏のもも肉をまるごと一本、スパイスに味付けし、ふっくら香ばしく焼き上げます
(※焼きあがりに20分ほどいただきます)



がぶりつき推奨!

推 ひとりチキン ¥490 (539)

(ハーフおや鳥 / ハーフひな鳥)
ひとりで気軽にがぶつといけちゃうハーフサイズ登場!

GABURI!



骨付鳥専用!

ひとくち小むすび(3個) ¥100 (110)
骨付鳥の残ったタレに絡めて食べる専用おむすび

骨付鳥専用!

鉄板ガーリックライス ¥450 (495)
骨付鳥の残ったタレをかけて仕上げる最強のメ

2大名物!

金賞からあげ

からあげグランプリ®
"13年連続" 金賞受賞!!



1 もも(金賞からあげ) ¥390 (429)

サクふわジューシー! 大きながぶりつきサイズ!
がぶりチキン。といえどコレ!

トッピングからあげ

4 ネック ¥430 (473)

塩麹むね ¥430 (473)

やげん ¥430 (473)

鶏トロ ¥430 (473)

5 すなずり ¥430 (473)

推 ねぎ塩もも ¥490 (539)

まごみねぎと塩ダレのももからあげ

うめオニもも ¥490 (539)

梅ソースとオニオンスライスのももからあげ

ねぎ生姜ネック ¥530 (583)

さっぱりねぎ生姜のネックからあげ

推 チキン南蛮むね ¥530 (583)

南蛮タルタルソースのむね肉からあげ

今注目! (やげん・ネック・鶏トロ)

3種の米粉からあげ ¥590 (649)

米粉で揚げたカリッとヘルシーなからあげ
油がしつこくなく、糖質OFFで美味しい

要注意!

激辛REDもも ¥590 (649)

辛いもの好きのためのからあげ。挑戦者求ム。
2辛 + ¥100 (110) 3辛 + ¥200 (220)

野菜と卵のからあげ

いろんな食材を楽しめる!

MOROKOSHI!

里芋のからあげ ¥220 (242)



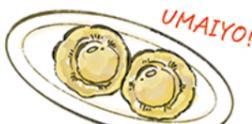
3 とうもろこしのからあげ ¥180 (198)

2 半熟たまごのからあげ ¥180 (198)



和出汁大根のからあげ ¥220 (242)

つくねのからあげ ¥180 (198)



ホワイトマッシュルームのからあげ ¥250 (275)

おつまみ・冷菜

自家製ピクルス ¥290 (319)

大根・きゅうり・みょうが・パプリカを柚子風味のピクルスに



やみつきがぶたま ¥350 (385)

食べ出したら止まらない、うずらの卵のトリュフ醤油漬け

ピリ辛ごまQ ¥350 (385)

やっぱりコレだぜ! キュウリー一本!

推 からし蓮根チップスナチョス ¥390 (429)

からし風味の蓮根チップスをサルサソースでナチョスタイルに

ざく切りキャベツの塩昆布和え ¥290 (319)

実は復帰の声が一番多かったざくキャベツが美味しくなって復活!

みょうがの
明方ハムスライス ¥290 (319)

"みょうがのハム"と読みます。明宝ハムと並ぶ岐阜県の2大ハム



推 クリームチーズやっこ ¥390 (429)

クリームチーズの冷奴風。しょう油を少しかけて



酒場のひねぼん ¥390 (429)

歯ごたえのある蒸し親鳥をさっぱりポン酢で居酒屋おつまみに



半熟たまご&チーズのポテサラ ¥450 (495)

まるまる1個の半熟たまご&パルミジャーノチーズを贅沢にかけたポテサラ

推 マスカルポーネディップ(クラッカー添え) ¥490 (539)

マスカルポーネチーズを食べる! アクセントの黒豆が美味しさを倍増させます

鶏生ハムのカルパッチョ ¥450 (495)

さっぱりとした味付けの鶏生ハムとオニオンスライスにクラッカーを添え



マッシュルームのベジサラダ ¥450 (495)

からあげに合うサラダを目指してつくりました。ヴィネグレットドレッシング

ホタテのカルパッチョ ¥490 (539)

くせのない梅ソースをかけたホタテとくらのカルパッチョ



推 鶏レバーユッケ ¥690 (759)

低温調理した鶏レバーをやみつきユッケダレと卵黄に絡めて

おとデザート

台湾ミンチTKG ¥390 (429)

自家製の台湾ミンチを使った悪魔的うまさのTKG



推 濃厚鶏白湯ラーメン ¥550 (605)

ラーメン業界出身の社長イチオン。本格派鶏白湯

台湾鶏白湯ラーメン ¥590 (649)

台湾ミンチの乗ったピリ辛鶏白湯ラーメン

一品料理

推 アンチョビポテトフライ ¥550 (605)

ごろごろカットのジャガイモを自家製アンチョビバターで



フライドポテト ¥390 (429)

いつものシューストリングポテト



鶏皮ギョーザ南蛮 ¥390 (429)

鶏の皮に餃子の餡を包み揚げた一品です

推 明方ハムの厚切りハムカツ ¥390 (429)

"みょうがのハム"と読みます。明宝ハムと並ぶ岐阜県の2大ハム

さつまいもフライのしあわせハニーバター ¥450 (495)

ほくほくでトロツとした甘いさつまいものフリット。ハニーバターとピスタチオをかけた



Wチーズのオープンオムレツ ¥590 (649)

とろとしたアリゴソースとパルミジャーノを使った濃厚なオムレツ

みょうがの
明方ハムのジャーマンポテト ¥690 (759)

明方ハムを贅沢に使った本気のジャーマンポテト

推 親鳥の炭火焼き ¥590 (649)

旨みの強い親鳥の炭火焼き。MIXスパイスで悪魔的うまさに変貌



とろとろ牛タンシチュー ¥690 (759)

お箸で切れちゃうくらいデミグラスソースでコトコトと煮込みました

たっぷりアサリのワイン蒸し ¥690 (759)

ほんのりアンチョビ風味が楽しめます。ワインと一緒に

推 牡蠣とトロ葱のアヒージョ ¥790 (869)

牡蠣ととろける筒切りねぎのアヒージョ

追加 バケット4枚 ¥120 (132)

骨付鳥専用!

ひとくち小むすび(3個) ¥100 (110)
骨付鳥の残ったタレに絡めて食べる専用おむすび

骨付鳥専用!

鉄板ガーリックライス ¥450 (495)
骨付鳥の残ったタレをかけて仕上げる最強のメ

推 ピスタチオのカタラーナ ¥390 (429)

いちごピスタチオの濃厚ひんやりカスタードスイーツ

ヨーグルトアイスと
シャリシャリマンゴー

-4℃のチーズケーキ ¥390 (429)

口の中でほくほくチーズケーキアイス

さっぱり甘いヨーグルトアイスに
冷凍マンゴーを添え ¥290 (319)

DRINK MENU

ハイボール からあげにはコレ!

ハイボール 男前大ジョッキ +¥200 (220)



推 ジムビームハイボール ¥390 (429)
爽快なキレ味のバーボンウイスキーハイボール

推 角ハイボール ¥430 (473)
一番人気のウイスキーハイボール。バランスが良い

コーラハイボール ¥450 (495)

ジンジャーハイボール ¥450 (495)

ガブサイダーハイボール ¥590 (649)
※男前大ジョッキサイズ限定

名物!

漬け込みハイボール がブリキン。でしか飲めない!

店内仕込みのフルーツウイスキーで作る自家製ハイボール。優しい甘さで飲みやすい。

オレンジ ¥490 (539)

推 パイン ¥490 (539)

レモングラス ¥490 (539)

ハニージンジャー ¥490 (539)

ミックスベリー ¥490 (539)



漬け込みハイボール 男前大ジョッキ +¥200 (220)

厳選ウイスキーハイボール ※男前ジョッキ不可

知多ハイボール ¥690 (759)
風のように軽やかな味わいとほのかに甘い香りが特徴

推 オールドパー シルバー ¥590 (649)
上品な甘さと調和のとれた柔らかな味わいのスコッチウイスキー

タリスカ-10年 ¥690 (759)
モルトの香りとほのかなスモーキーさが特徴のシングルモルト

推 タリスカ-スパイスハイボール ¥690 (759)
タリスカ-ハイボールに山椒を加えた情熱的なハイボール

Xby グレンモーレンジイ ¥750 (825)
ハイボールやカクテルのために開発されたシングルモルト

推 X_ オレンジハイボール ¥750 (825)
グレンモーレンジイにオレンジフレーバーを加えた香り高いハイボール



ワインハイボール (ワイン×炭酸ソーダ)

シャルドネワインを炭酸ソーダで割る新感覚ハイボール

シャルドネハイボール ¥430 (473)

凍結ライム シャルドネハイボール ¥490 (539)

推 凍結オレンジ シャルドネハイボール ¥490 (539)



ボトルワイン (オレンジワイン) からあげに合う!

世界的に大流行!白ワインのような軽快さと、赤ワインのような果皮由来の複雑味を味わえる

ヴィーニャ ファレルニア オレンジワイン ¥3,490 (3,839)
辛口/ヴィオニエ/チリ産、オレンジワイン製法の中では白ワインの味わいに近く、フルーティで飲みやすい

推 ポンクトゥン バインテミル レグアス **チリ産** ¥3,990 (4,389)
辛口/シャルドネ、ヴィオニエ、ピウラ/スペイン産、標高800メートルの白ブドウを使用した、有機オレンジワイン

ファビュラス フォエミネ ピノグリージョ **チリ産** ¥5,490 (6,039)
辛口/ピノグリージョ/イタリア産、農業を使わないバイオダイナミクス法のワイナリーで製造されたオレンジワイン

ビール プレミアムモルツ神泡

生ビール 中ジョッキ ¥490 (539)

生ビール 大ジョッキ ¥890 (979)

生ビール 特大ジョッキ ¥1,190 (1,309)

オールフリー ¥450 (495)
(ノンアルコールビールテイスト飲料)

サワー 新時代とリアレス。自由にいこう。

男前大ジョッキ +¥200 (220)

レモンサワー ¥390 (429) 恋のゆずサワー ¥420 (462)

推 塩レモンサワー ¥430 (473) ピーチ姫のサワー ¥420 (462)

推 女子レモンサワー ¥430 (473) コーン茶ハイ ¥420 (462)

アロハ娘のレモンサワー ¥450 (495) ウーロン茶ハイ ¥420 (462)



虹色サワー ※お酒です

友達とカラフルにしたり、推し活にも使えます

虹色サワー 魔女の紫 ¥490 (539)

虹色サワー 青春の青 ¥490 (539)

虹色サワー 君と緑 ¥490 (539)

虹色サワー 幸せの黄色 ¥490 (539)

虹色サワー 恋する赤 ¥490 (539)

カクテル

カクテル・梅酒・焼酎 男前大ジョッキ +¥200 (220)

翠ジンソーダ ¥450 (495) ファジーネーブル ¥460 (506)

推 翠ジン柚子ソーダ ¥490 (539) ピーチウーロン ¥460 (506)

翠ジンレモン ¥490 (539) カシスオレンジ ¥460 (506)

翠ジンジンジャー ¥490 (539) カシスウーロン ¥460 (506)

シャンディガフ ¥540 (594) カシスソーダ ¥460 (506)

果実酒・日本酒

焼酎 [ロック/ソーダ割り/水割り/湯割り]

紀州産 南高梅酒 ¥460 (506)

[ロック/ソーダ割り/水割り/湯割り]
華やかな香りとふくよかなコクが楽しめます。

黒霧島 (芋焼酎) ¥490 (539)

トロッとやわらかい口当たりで後切れの良い爽やかさ

日本酒 ちどりあし ¥490 (539)

[冷酒/熱燗]
すっきりとした喉越しでキレのある辛口。冷やでも燗でも。

推 DAIYAME (芋焼酎) ¥490 (539)

ライチのような華やかな香りで甘くスッキリとした味わい

大隅 (麦焼酎) ¥490 (539)

フルーティな香りと麦ならではのキレの良い後味

ノンアルコール

ノンアルコール男前大ジョッキ +¥200 (220) ※虹色不可

推 白桃おろしソーダ ¥390 (429) ゆずオレンジ ¥390 (429)

白桃オレンジ ¥390 (429) メープルハイビスカスソーダ ¥390 (429)

推 ガブサイダー ¥350 (385) コーラ ¥300 (330)

ジンジャーエール ¥300 (330) ウーロン茶 ¥300 (330)

オレンジジュース ¥300 (330) コーン茶 ¥300 (330)

推 虹色クリームソーダ ノンアルも楽しくカラフルに

虹色クリームソーダ 紫 ¥390 (429) 虹色クリームソーダ 黄 ¥390 (429)

虹色クリームソーダ 青 ¥390 (429) 虹色クリームソーダ 赤 ¥390 (429)

虹色クリームソーダ 緑 ¥390 (429)

当日OK!

がぶりチキン。で宴会

全コース120分
飲み放題付き



飲み会ス
課長
コー

120分飲み放題付き

お手軽!!

3,000円
(税込)

・とまらん棒

・ざく切りキャベツの塩昆布和え

・やみつきがぶたま

名物 金賞からあげ もも

・塩麴からあげ むね

・なんこつ入りつくねのからあげ

・パルミジャーノのポテサラ

・台湾ミンチTKG

注

※ラストオーダーは90分です。※当日OK。2名様からご注文いただけます。グループ全員でのご注文をお願いします。
※混雑状況により大人数での当日注文をお断りさせていただく場合がございます。



宴会ス
部長
コー

120分飲み放題付き

名物堪能!!

3,500円
(税込)

・とまらん棒

・パルミジャーノのポテサラ

・やみつきがぶたま

名物 金賞からあげ もも

・塩麴からあげ むね

・なんこつ入りつくねのからあげ

・フライドポテトサルサディップ

名物 骨付鳥ひな

・骨付鳥専用おむすび



パーティス
社長
コー

120分飲み放題付き

1番人気!!

4,000円
(税込)

・とまらん棒

・ざく切りキャベツの塩昆布和え

・やみつきがぶたま

・パルミジャーノのポテサラ

名物 金賞からあげ もも

・チキン南蛮むね

・ねぎ生姜ネック

名物 骨付鳥ひな

・骨付鳥専用おむすび



パーティー社長の特権だ!

名物 漬け込みハイボール