

三周年 十月五日(月)~八日(木)  
三周年感謝企画其ノ一

# 感謝のともえ地鶏御披露目



毎日 20 時から、当店の名物地鶏「ともえ地鶏」の解体を行います。目の前で手際よく捌かれた地鶏を、新鮮なままご賞味いただけます。普段はなかなか見られない臨場感と、「ともえ地鶏」の魅力を、是非ご堪能ください。

## 「ともえ地鶏」とは、

焼鳥職人が一からつくった自社養鶏の地鶏です。本来の自然な美味しさの追求と、安心安全に楽しめる鶏づくりを目指し、独自の三元交配と、長野県伊那の豊富な自然と徹底した衛生環境の元で育成された、ここでしか食べられない味わいです。



三周年 十月五日(月)~八日(木)  
三周年感謝企画其ノ貳

## 感謝のスパークリング進呈

感謝の気持ちを込めて三周年お祝いスパークリングをプレゼント!!  
・2名様：4杯サービス! ・3~5名様：ボトル1本サービス!  
・6名様以上：ボトル2本サービス!



三周年 十月五日(月)~八日(木)  
三周年感謝企画其ノ参

## 感謝のおみやげプレゼント

感謝の気持ちを込めてお帰りの際に、  
当店特製の「焼鳥弁当」をプレゼント!  
ご家族へのお土産に、の夜食に、どうぞお持ち帰りください。

この度、鶏焼鳥ともは、めでたく3周年を迎えることができました。これもひとえにご来店下さった皆様のご厚情とご支援の賜物と、深く感謝申し上げます。

この機会に私共のつくる「ともえ地鶏」の美味しさを、感謝の気持ちと共に楽しみいただければと、いくつかの企画を開催いたします。今後とも従業員一同感謝の心を忘れず、より美味しい焼鳥のご提供に努める所存です。今後とも変わらぬご愛顧のほど、宜しくお願い申し上げます。 店主



月 金 日 十一時半~十四時半 東京都港区虎ノ門 三ノ七ノ一  
夜 十七時~二十三時 TOKYU REIT 虎ノ門ビル 一階  
土・祝 夜 十七時~二十二時 電話 〇三・六七二一・五七〇五



鶏焼

鳥とも

お席に限りがございますのでお早めのご予約をどうぞ