

# からあげ四天王



モモ肉使用  
清原醤油  
からあげ  
人気No.1

モモ肉使用  
甘ダレ  
からあげ

創業当時の  
甘ダレ使用

冷めても  
おいしい

ササミ肉使用  
紅生姜  
からあげ  
人気No.2

ムネ肉使用  
塩  
からあげ  
さっぱり

清原醤油・甘ダレ 1個 約60g  
2個 280円 (税込) 4個 560円 (税込) 6個 840円 (税込) 8個 1,120円 (税込)  
10個 1,400円 (税込) 12個 1,680円 (税込) 14個 1,960円 (税込) 16個 2,240円 (税込)

紅生姜・塩 1個 約30g  
2個 150円 (税込) 4個 300円 (税込) 6個 450円 (税込) 8個 600円 (税込)  
10個 750円 (税込) 12個 900円 (税込) 14個 1,050円 (税込) 16個 1,200円 (税込)

迷  
これら



よけり 4種 清原醤油 甘ダレ 紅生姜 塩  
お得な食べ比べセット  
小 各2個 860円 (税込) 780円 (税込) 80円もお得!  
大 各4個 1,720円 (税込) 1,560円 (税込) 160円もお得!

究極の揚げたい焼き  
モリモシの白(粒餡) 7つ7つの茶(りーん)  
たいやき三兄弟 サクサクの黒(粒餡)  
各1匹 130円 (税込)

## 弁当/丼

バックや副菜は季節によって変わりますがごさいます



からあげ弁当 定番 清原醤油使用  
甘ダレ弁当  
小 490円 (税込) 中 590円 (税込) 大 690円 (税込)  
からあげ3個/ライス小盛り からあげ4個/ライス中盛り からあげ5個/ライス大盛り  
上記2種共通価格

甘ダレあいもり 弁当  
●清原醤油からあげ2個  
●甘ダレからあげ2個  
590円 (税込) 日本大盛り100円

紅生姜あいもり 弁当  
●清原醤油からあげ2個  
●紅生姜からあげ3個  
590円 (税込) 日本大盛り100円

塩あいもり 弁当  
●清原醤油からあげ2個  
●塩からあげ3個  
590円 (税込) 日本大盛り100円

ギョから 弁当  
●清原醤油からあげ2個  
●揚げ餃子2個  
590円 (税込) 日本大盛り100円

ビッグチキン南蛮 弁当  
タルタル付  
人気 590円 (税込) 日本大盛り100円

エビから NEW 弁当  
590円 (税込) 日本大盛り100円

エビチキ 甘ダレ丼  
タルタル付  
●エビフライ2本  
●甘ダレハーフからあげ3個  
590円 (税込) 日本大盛り100円

甘ダレチキンのタルタル丼  
タルタル付  
●甘ダレハーフからあげ5個  
550円 (税込) 日本大盛り100円

長さ16cmのフリフリ  
エビフライ  
3本 390円 (税込) 5本 600円 (税込)

創業当時の甘ダレ使用  
おすすめ  
やみつき 5本 手羽先 530円 (税込)  
うま塩 5本 手羽先 530円 (税込)

スパイス香る  
山盛りキャベツ たっぶりシャキシャキ!  
100g 120円 (税込)

ビッグチキン南蛮 単品 ソースなし  
390円 (税込) タルタルソース付 490円 (税込)

もっちり ぷり皮  
揚げ餃子 5個 580円 (税込)  
冷凍餃子 5個 530円 (税込) 焼き方マニュアル付

からあげ専門 寺田商店  
営業時間 10:30~21:00 (年末年始除く) 年中無休  
※新型コロナウイルス感染拡大防止への対応のため、営業時間を変更する場合がございます

直営店  
龍ヶ崎店 茨城県龍ヶ崎市寺後3951 Tel.0297-85-4431  
石岡店 茨城県小美玉市栗又四ヶ2564-98 Tel.0299-57-2388  
笠間店 茨城県笠間市旭町384-18 Tel.0296-71-5447  
阿見店 茨城県稲敷郡阿見町阿見3962-10 Tel.029-899-4345  
F C 店  
総和店 茨城県古河市下辺見今泉2235-1 Tel.0280-30-0193  
ひたちなか店 茨城県ひたちなか市外野2-12-8京鶴ビル1F101 Tel.029-212-7662  
水戸西原店 茨城県水戸市西原1-6-15 Tel.029-302-2210

おいしく召し上がっていただくために からあげの温め直し方  
① オープン(180~200℃)又はオーブントースターを予熱して機器を最初にあたためておく  
② からあげを耐熱皿などに移し、ラップをかけずに電子レンジでほどよくあたためる  
③ ①で予熱しておいたオープンに入れ替え、量に応じて3~7分ほどあたためる  
※機種やあたためる量によっても違いが出ますので、様子を見ながら行ってください