



地鶏の旨味を最大限に引き出す。お初天神店のこだわり。新鮮な地鶏を、炭火でじっくりと焼き上げます。お初天神店のこだわり。新鮮な地鶏を、炭火でじっくりと焼き上げます。

お初天神店
 〒530-0057
 大阪市北区曽根崎2-2-25
 営業時間
 17:00~翌5:00
 電話
 06-6312-4649



京地どりせせ味のたたくき 880円 れんこんハサミ揚げ 480円 せせりねぎまみれ 480円

- 朝引き地鶏の絶品串焼 100円~
- たか鳥の唐揚げ 480円
- ソリレス炙り 580円
- 合鴨コース煮わさび添え 580円
- その他にもおすすめ料理も多数ございます。全80種類以上
- 生ビール キリン一番搾り 480円
- 酎ハイ各種 380円
- 焼酎50種類以上 290円~
- 梅酒15種類以上 290円~
- その他、地酒・ワイン・カクテル等多数ございます。

**自慢の焼鳥と美味しいお酒で
 気軽にいける本格地鶏屋**

たか鳥限定コース #8番 2480円 (金・土・祝前日は利用不可)
 付出し、京地どりたたくき、おまかせサラダ、串焼4種、本日の一品、れんこんハサミ揚げ、特製雑炊、デザート

たか鳥 DXコース #10番 2980円
 前菜3種、京地どりたたくき、おまかせサラダ、職人のこだわり豆腐、串焼4種、本日の一品、せせりねぎまみれ、れんこんハサミ揚げ、特製雑炊、デザート

白鍋コース #7番 2,980円
 付出し、京地どりたたくき、職人のこだわり豆腐、コラーゲン白鍋、本日の一品、雑炊orラーメン、デザート

白鍋DXコース #9番 3480円
 前菜3種、京地どりたたくき、職人のこだわり豆腐、コラーゲン白鍋、串焼3種、本日の一品、たか鳥の唐揚げ、雑炊orラーメン、デザート

※各コース2名様よりご利用できます。
 ※プラス980円(90分)で飲み放題(120分制/90分ラストオーダー)

コースメニューも承っております。大小宴会、ご予約などございましたらスタッフへお申し付けくださいませ。



男テーブル席 最大14席

個室 最大14席

カウンター席 全17席

当店の焼き鳥は、生後六ヶ月以内の地鶏を当日に朝引きしたものを使用しておりますので鮮度は抜群です。