

炉端焼き

焼き方ガイド



イカ串

表5分 裏5分



鮭ハラス串

表6分 裏6分



季節の魚の塩焼

仕上げに塩を振ってください

表6分 裏6分



赤海老

表5分 裏5分



さつま揚げ

表4分 裏4分



ソーセージ串

表4分 裏4分



ピーマン

表4分 裏4分



しいたけ

表4分 裏4分



なす

表4分 裏4分

焼きおにぎり
表面がカリカリになったら食べごろ



表4分 裏4分

一夜干し塩サバ串



表4分 裏4分



のどくろ串

仕上げに塩を振ってください

表6分 裏6分



エイヒレ

表4分 裏4分



鶏皮串

表4分 裏4分



うずら串

表4分 裏4分



紫蘇つくね串

表6分 裏6分



豚バラ串

表5分 裏5分



アングス牛

表5分 裏5分



厚揚げ

表4分 裏4分



コーン

表4分 裏4分

えきうえひろば

海鮮酒場

PERIE CHIBA

上記の時間はあくまでも目安となります。
よく焼いてお召し上がり下さいますようお願い申し上げます。