

チキンバーガー専門店「TORIKI BURGER」、
10月1日より新定番メニュー「グリルチキンバーガー」販売開始
～鳥貴族の焼鳥のタレから作る「てりやきソース」とクセになる秘伝の「スパ
イスソース」の2種類が登場～

株式会社エターナルホスピタリティグループ傘下の株式会社 TORIKI BURGER（本社：大阪市中
央区 代表取締役社長：高田哲也）が運営する国産食材 100%で作るチキンバーガー専門店「TORIKI
BURGER（トリキバーガー）」は、10月1日より新メニュー「グリルチキンバーガー」の販売を開始
いたします。



■トリキバーガーといえばこれ！「グリルチキンバーガー」が新登場！

100グラムのもも肉をグリルでプレス焼した「グリルチキンバーガー」が新たな定番バーガーとして登場します。ソースは、鳥貴族の自社工場で製造した焼鳥のタレを使い店舗で作る「てりやき」と、クセになる秘伝のスパイスソース「スパイシー」の2種類からお選びいただけます。お肉のカットから野菜の仕込み、ソース作りまで店舗で行う、手作りにこだわったクラフトバーガーです。ぜひ豪快にかぶりついてお召し上がりください。



グリルチキンバーガー てりやきソース

焼鳥タレの旨味を感じる店内手作り「てりやきソース！」

100グラムの切出し鶏もも肉をグリルオーブンでプレス焼！

自慢の「てりやきソース」に絡めて召し上がれ！



グリルチキンバーガー スパイシーソース

店内手作り「てりやきソース」に6種の秘伝のスパイスを配合した「スパイシーソース！」

100グラムの切出し鶏もも肉をグリルオーブンでプレス焼！

病みつきになる辛みと旨味をお楽しみあれ！

<「グリルチキンバーガー」について>

開始：2024年10月1日～ 価格：税込500円 ※一部店舗は価格が異なります。

「TORIKI BURGER」サイト：<https://toriki-burger.co.jp>

公式 Instagram アカウント：[@torikiburger](https://www.instagram.com/torikiburger/) (<https://www.instagram.com/torikiburger/>)

公式 Facebook ページ：<https://www.facebook.com/torikiburger>

公式 Twitter アカウント：[@_toriki_burger](https://twitter.com/_toriki_burger) (https://twitter.com/_toriki_burger)