

CHICKEN HEART

OLIVE OIL SPECIALITY CHICKEN DELI KOBE, JAPAN.

■SET (オリーブオイルで揚げるポテトのスパイシー味付)

★チキンセット (白、黒、チキン各2ピース) 3種類をお2人で~	2820
★4点セット (白、黒、チキン各2ピース、赤200g) 4種類をじっくりお2人で~	3780
★レギュラーセット (白、黒各4ピース) お2人でじっくり4人でお味見に~	2880
★ハーフ&ハーフセット (白、黒各2ピース) お2人でお味見に~	1680
黒セット (黒4ピース、白2ピース) やっぱり黒が好き! 黒多めのお2人で~	2380
白セット (白4ピース、黒2ピース) あっさり白が好き! でも黒もお2人で~	2220
ファミリーセット (白、黒、チキン各4ピース、赤300g) 要予約	6880
パーティーセット (白、黒各8ピース、チキン5ピース、赤500g) 要予約	11280

■OLIVE OIL CHICKEN 単品

兵庫県産 特選朝引き鶏使用! 生でも食べれるほど新鮮!

★白チキン ムネ肉なのにジューシー旨みのきいたあっさり味黒も一緒に! 人気NO.2!	
1枚揚げ (調理前で450~500g)	1480
レギュラー (4ピース)	1180
ハーフ (2ピース)	600
単品 (1ピース)	320
★黒チキン 奥深い香りのどこにもない味付け! 白も一緒に! 人気NO.1!	
レギュラー (4ピース)	1480
ハーフ (2ピース)	760
単品 (1ピース)	400
チキンウイング (1ピース) 鶏の羽1本分、隠れNO.1!	580

淡路どり使用!

赤チキン (150g~) うま辛韓国風ダレ!	720
レモンチキン (150g~) 淡路島産生搾りレモンでフルーティなタレ	720

■SIDE

★オリーブオイルで揚げるポテト 生のジャガイモを手洗い!	
3種類の味から: スパイシー / ソルト / チーズ&ブラックペッパー	350
★チーズのサラダ チキンと相性バッチリ!	500
プレーンサラダ シンプルに!	450
スパイシーカレー 野菜と鶏をじっくり蒸し煮、オリジナルスパイスで!	1200
白・黒ハーフカット、ターメリックライス・サラダ付	
カレールーのみ	650
オリーブオイルで揚げるパン	
4個	640
2個	340
1個	180
★スイートチリソース/甘酢しょうが	50/100

★animus.のスパイスチョコレート 380~

●PLATE / お弁当 チキン、サラダ、ライス付

店内ランチタイム11:30 ~ 14:00 ラストオーダー

お弁当でお持ち帰り11:30 ~ 18:45 ラストオーダー

★チキンプレート (白、黒、チキン各1ピース) 初めての方3種類食べたい方に!	1480
黒プレート (黒3ピース) やっぱり黒が大好き!	1380
白プレート (白3ピース) あっさり白が好き!	1180
オススメプレート (黒2ピース、白1ピース) 黒が大好き! やっぱり白も!	1330
サービスプレート (白2ピース、黒1ピース) 女性に人気! あっさりめ!	1270
赤プレート (赤250g) うま辛韓国風ダレ!	1430
レモンチキンプレート (レモンチキン250g) フルーティな揚げ	1430

★印は、人気メニューです。初めてご利用の方など迷われたらどうぞ!

わからない事は、スタッフにお気軽にきいて下さいね!

当店初めてご利用のお客様、まず読んで下さいね。

◎美味しい食べ方

テイクアウトで、自宅などでお召し上がりの場合は、
できれば温かいうちにどうぞ

さめた場合、そのままお召し上がり下さい。

さらに、多めにご購入頂いた場合、あまった場合などは、冷蔵庫で冷やしてそのまま食べて頂いても美味しいですよ。

温めなおしが一番美味しくないのであります。

揚げたて一番！冷やし二番！常温三番！温めなおしの順番ぐらいだと思います。

冷蔵庫で冷やせば2,3日は大丈夫ですよ。

◎こだわりのオリーブオイルチキン

- 1.当店は、生でも食べれるほど新鮮な鶏を（兵庫県産新鮮朝引き鶏）
- 2.100%ピュアオリーブオイルで揚げる（胸やけしませんよ）
- 3.完全オリジナルテイストの贅沢なオリーブオイルチキン（化学調味料、卵、小麦粉不使用）
- 4.にんにく醤油味のからあげではなくここにしかない味付け
- 5.初めてのお客様には当店定番の、黒チキンと白チキン、まったくちがう二種類の味をまずお召し上がり頂いてます（黒のための白、白のための黒）
- 6.人気NO.1 黒、人気NO.2 白を是非（詳しくはスタッフに）
- 7.セットがお得！スパイシーポテトも大人気（生のジャガイモを1個1個手洗いし 冷めても美味しいスパイシーポテト付）
- 8.チキンウィング、赤、レモンチキンも是非どうぞ（こちら数量限定）

◎当店は、お電話での お時間指定予約注文 が便利です

- ・ご希望の、お日にち、お時間をご相談下さい、当日もOK。
- ・当店はご注文を受けてから丁寧に調理いたします。
調理方法：粉付け➡低温一度揚げ➡蒸らし➡高温二度揚げ。
1ピース揚げるにも、10分から15分ほど頂きます。
テイクアウトで通常約15分ほどで調理いたします。
- ・ご注文の種類や量、また他のご注文が重なっている場合は
テイクアウトで約30分~40分ほどいただきます、お電話にてお時間の確認を。

CHICKEN HEART

OLIVE OIL SPECIALITY CHICKEN DELI KOBE. JAPAN.

営業時間

テイクアウト : 11:30 ~ 19:00 (18:45 L.O.)

店内イートイン : 11:30 ~ 15:00 (14:00 L.O.)

・売り切れ次第閉店となります。

夜の店内営業は、貸切のみとなります。お気軽にご相談下さい。

ご注文を頂いてから調理しますので、お電話での御予約をオススメします。

TEL 078-805-6780

Instagram@chickenheart112

a n i m u s .



otona no oyatsu
spice chocolate

animus.はラテン語で精神・心・衝動といった意味があります。
自分の中にある感情や心に感じたものや衝動を表現するための場所として animus.は生まれました。
スパイスの入ったいつものとちよっぴりちがう大人のおやつ・スパイスチョコレート。

CHICKENHEART 店内でパティシエが製造・販売しています。
店内のショーケースに animus.の世界観が表現されています。

Instagram @ animus.a.t.n