

お酒の注ぎ方・注がれ方を学ぼう!

今回はよく宴会の席で吞まれるお酒を中心に、お酒を注ぐときの持ち方、上手く注ぐ・注がれる方法をご紹介します!ぜひ、宴会の席でチャレンジしてみてください。



ビール編



注ぎ方

ビンの場合ラベルを上に向け、利き手でしっかりと持ちます。もう片方の手を口に添え、手でぬるくならないように。注ぐときは、最初はゆっくり、徐々に速く注ぎ泡を立てます。泡がたったら、あとはこぼさないようにゆっくりと注ぎます。



注がれ方

注がれる方は、グラスをナナメに傾けるのではなく、まっすぐに持つと泡が立ちやすく注ぎやすいです。グラスの底をしっかりと支え、両手で持ちましょう!

日本酒編

傾けすぎると、いっきにお酒が出てしまうので注意!

注ぎ方

日本酒を注ぐ時は、とつくりの胴部分を上に、最初は細く、途中から太く、最後は細く注ぎましょう。注ぎ終わる直前に、口先を手前に少し回せばしずくがたれません。



注がれ方

注がれる方は、おちょこは置いているのはマナー違反! 片手でおちょこの底を持ち、もう片方を添えるように支えるといいですよ!



鳥や・媛どりの松竹梅コース!

予約は2名様からOK! 飲み放題は生ビール含む選べる80種類

とりひめ 鳥媛コース
料理 12品+
(刺身・デザート・選べる鍋込)
飲み放題 180分
4,500円(税込)

選べる鍋付き
(ホルモン鍋 or ちゃんこ鍋)
※写真はホルモン鍋

鳥媛コース 竹
料理 10品+
(選べる鍋込)
飲み放題 120分
4,000円(税込)

鳥媛コース 梅
料理 8品+
(選べる鍋込)
飲み放題 120分
3,500円(税込)

忘新年会の打ち合わせや下見に是非!

安い!嬉しい!
毎日生ビール
250円(税抜)大好評!

幹事様必見!
前日までのご予約で
ラッキーくじ引き
ハズレなし
1等全品半額
コース料理も対象
1グループ1回のみ

10名様ごとに
1名様半額
(例)竹コースの場合
10名様以上で2,000円引き
20名様以上で4,000円引き

代行割引あり
余興の相談承ります!
ケーキOK!ピンゴ大会OK!
※事前にご相談ください。

2次会への移動なし!! 鳥や鳥生店

最大24名様までOK!
カラオケルームあります!
とりカラ宴 120分コース

料理 8品+
飲み放題生ビール付 80種類+
(ラストオーダー 30分前)
カラオケ歌い放題
お一人様 3,900円(税込)
平日(月~金) 6名様より
土・日・祝 10名様より
※要予約。お電話でお問い合わせください。
お客様の要望により

媛どり串焼きが復活!
鳥ネギ 1本 150円(税別)
鳥もも 1本 150円(税別)
串焼き 5本セット 680円(税別)
1本1本店内で心込めて仕込みしております。

個室は2名様からOK! 最大10名様まで! 団体様は、最大50名(鳥や)・最大40名(媛どり)

営業時間 (日~木)PM5:30~AM0:00(ラストオーダーPM11:30) (金・土)PM5:30~AM1:00(ラストオーダーAM 0:00)

鳥や TOKITA
今治市南鳥生町2-3-47
☎0898-33-3807
●年中無休 クレジットカード使用できます

媛どり HIMEDORI
今治市馬越町1-2-14
☎0898-23-0455
●年中無休 クレジットカード使用できます