



토리코에서 기존의 야키토리 이미지를 넘어
새로운 야夜식당 문화를 제안합니다.

시그니처 영계 통구이 메뉴와 제철 식재료를 활용한 요리로
더욱 다채롭고 신선한 맛을 경험하실 수 있습니다.

일식과 완벽하게 어우러지는 주류 페어링으로
잊지 못할 여행의 저녁을 만들어 보세요.

SIGNATURE MENU

*한정 수량 판매 Limited quantity sale

청양 바질 영계 통구이	PEPPER BASIL ROAST CHICKEN	32,000
[닭고기:국내산]		
갈릭 버터 영계 통구이	GARLIC BUTTER ROAST CHICKEN	32,000
[닭고기:국내산]		

MAIN

한우 우설 구이	GRILLED HANWOO BEEF TONGUE	43,000
[소고기(한우): 국내산]		
한우 대창 나베	HANWOO BEEF INTESTINE HOT POT	42,000
[소고기(한우대창): 국내산]		
모듬 쿠시카츠	ASSORTED KUSHIKATSU	36,000
[닭고기: 국내산 소고기: 미국산]		
데미글라스 소스, 타르타르 소스, 겨자 소스		
DEMI-GLACE SAUCE, TARTAR SAUCE, MUSTARD SAUCE		
소고기 스키야키 나베	SUKIYAKI HOT POT	35,000
[소고기: 미국산 가다랑어포(가다랑어): 인도네시아]		
숙성 사시미 5종	FIVE KINDS OF AGED SASHIMI	28,000
[광어,도마: 국내산 잿방어,가리비: 일본산]		
한돈 돈테키	KOREAN PORK DONTTEKI	28,000
[돼지고기: 국내산]		
삼치 타다키	SPANISH MACKEREL TATAKI	25,000
백김치 소스를 곁들인 도다리회		23,000
FLOUNDER SASHIMI WITH WHITE KIMCHI SAUCE [도다리, 백김치: 국내산]		
닭목살 구이		20,000
GRILLED CHICKEN NECK MEAT [닭고기: 국내산]		
새우 오색 아라레 튀김	SHRIMP ARARE TEMPURA	18,000
마늘간장 가라아게	GARLIC SOY KARAAGE [닭고기: 태국산]	12,000
새우 야끼차항	SHRIMP YAKIMESHI FRIED RICE [쌀: 외국산]	10,000
일식 오이무침	JAPANESE CUCUMBER SALAD	5,000
토마토 매실절임	PLUM-MARINATED TOMATO	5,000
공기밥	STEAMED RICE	2,000

DRINK

HIGHBALL

위스키 하이볼 16,000
WHISKEY HIGHBALL

유자 하이볼 14,000
YUJA HIGHBALL

DRAFT BEER

아사히 ASAHI 13,000

산토리 SUNTORY 13,000

KOREAN SOJU

참이슬 CHAMISUL 8,000

대선 DAESUN 8,000

별빛 청하 SPARKLING CHEONGHA 9,000

화요 25% HWAYO 25% 35,000

일품 진로 ILPUM JINRO 40,000

SOFT DRINK

콜라, 제로콜라, 5,000
스프라이트, 토닉워터
COKE, ZERO COKE,
SPRITE, TONIC WATER

JUICE

오렌지 주스 8,000
ORANGE JUICE

SOCHU

삿슈 세키토바 Kagoshima, Japan 720ml 130,000

[원료 | 고구마 / 도수 | 25%]

산도는 1.8로 사과처럼 시원한 것이 특징입니다. 매운맛이 있지만 향기를 억제하고 단맛, 신, 산의 균형을 고려한 상쾌한 사케입니다.

나카나카 무기 Miyajaki, Japan 720ml 110,000

[원료 | 보리 / 도수 | 25%]

수작업의 누룩과 엄선한 보리만을 사용하여, 옛날 방식의 향아리로 1년간 천천히 숙성하여 라이트 타입으로 완성시킨 순 보리 소주입니다. 장기저장주인 '백년의 고독'의 원주로서 장시간의 저장에 의해 뛰어난 감칠맛을 느낄 수 있습니다.

SAKE

핫카이산 에치고데소로 블루라벨

GLS 18,000 / TOKURI 25,000

Nigata, Japan, 19%

정미보합 | 60% 일본주도 | +4

주조 시 2가지 쌀을 사용하고 다른 종의 쌀누룩을 사용하여, 총 3가지의 쌀을 이용하여 만든 술로 알코올 도수 19도라고 믿겨지지 않을 만큼 부드럽고 산미가 적어 고급스러운 사케입니다.

토요비진 준도이 치즈 준마이 긴조

GLS 20,000 / TOKURI 27,000

Yamaguchi, Japan, 16%

정미보합 | 50% 일본주도 | 비공개

바나나와 파인애플을 연상시키는 달큰함과 신선함을 가지고 있는 술로, 원점부터 한걸음 한걸음 나간다는 의미를 가지고 있으며 모든 음식과 융화가 좋은 사케입니다.

NIHONSHU

닷사이 준마이 다이긴조 23 Yamaguchi, Japan, 16%

720ml 290,000

정미보합 | 23% 일본주도 | +5

정미율로 이름을 붙인 닷사이 시리즈 중 가장 높은 등급이며, 섬세한 과실향과 머금을 때 느껴지는 우아한 감칠맛, 은은한 단맛이 특징으로 전체적으로 차분함에 비중을 둔 사케입니다.

잇파쿠 스이세이 토크베츠 준마이 료우신 Akita, Japan, 16%

720ml 140,000

정미보합 | 58% 일본주도 | ±0

입에 닿는 순간 풍부한 긴조향과 주시한 맛이 느껴지는 동시에 과실을 닮은 단맛과 감칠맛이 입안을 부드럽게 가득 채우는 사케입니다. 깔끔한 끝 맛으로 마무리되며 초심자, 애호가 모두 부담 없이 즐기기 좋습니다.

킷도 준마이 다이긴조 Wakayama, Japan 15%

720ml 120,000

정미보합 | 50% 일본주도 | +3

야마다니시키 쌀과 쌀누룩만을 원료로 사용하고, 과일향과 꽃향이 풍부하며 산미가 섬세하고 깔끔한 사케입니다.

미이노 코토부키 +14 오오카라구치 준마이 긴조 Fukuoka, Japan 14%

720ml 140,000

정미보합 | 60% 일본주도 | +14

산도는 1.8로 사과처럼 시원한 것이 특징입니다. 매운맛이 있지만 향기를 억제하고 단맛, 신, 산의 균형을 고려한 상쾌한 사케입니다.