



COURSE

코스메뉴

하프코스 ハーフコース 35,000

HALF COURSE

양배추 스타레, 타다키오이, 스페셜꼬치 5종

토리바이멘, 구운주먹밥, 샤베트

메인코스 メインコース 60,000

MAIN COURSE

양배추 스타레, 코바치, 계절회 참깨간장, 스페셜꼬치 7종, 튀김꼬치 1종

크림치즈 브루스게타, 토리파이탄멘, 구운 주먹밥, 샤베트

돼지고기, 닭고기, 오리고기, 광어, 고등어, 두부(콩), 쌀(밥): 국내산

프로슈토: 이탈리아 | 가쓰오부시(가다랑어): 필리핀산

A SINGLE ITEM

单品串

첫 주문은 5가지부터 주문 가능하며, 코스 주문시 1가지부터 추가 가능합니다.

닭목살 せせり	3,900
닭안심 ささみ	3,900
요츠미 四つ身	3,900
근위 (모래집) すなずり	3,900
닭껍질 皮	3,900
토마토 삼겹말이 トマト豚バラ	3,900
새우삼겹말이 エビ豚バラ	4,500
닭날개 手羽先	3,900
은행 銀杏	2,500
염통 ハツ	3,900
츠크네 つくね	5,000
가슴 연골 なんこつ	3,900
부타바라 豚バラ	4,000
표고버섯 しいたけ	2,500
미소가지 구이 なすの味噌田楽	3,900
마시멜로 (단맛) マシマロ	2,000

돼지고기, 닭고기, 오리고기, 광어, 고등어, 두부(콩), 쌀(밥): 국내산
프로슈토: 이탈리아 | 가쓰오부시(가다랑어): 필리핀산

SIDE

单品

히야시 토마토 冷やしトマト	10,000
야끼토리의 느끼함을 씻어주고 전체요리로 일품인 안주	
닭껍질 카라아게 鶏のから揚げ	12,000
닭껍질의 특유의 바삭함을 튀김으로 완성 시킨 요리	
크림치즈 도후 クリームチーズ豆腐	20,000
크림치즈의 녹진함과 빵으로 바삭함으로 약간의 요기가 될수 있는 요리	
계절회 참깨간장 旬の刺身ごま醤油添え	18,000
계절회를 후쿠오카식 참깨간장에 버무려 내는 회 요리	
옥수수튀김 トウモロコシの天ぷら	15,000
옥수수의 양질의 단맛을 튀기는 요리법으로 살려낸 요리	
토리파이탄멘 鶏白湯メン	11,000
5시간이라는 장시간동안 끓여낸 뽀얀 육수로 만들어진 토리코 원픽 라면	
구운주먹밥 오차즈케 焼きおにぎり茶漬け	8,000
주먹밥을 숯불에 구워 가쓰오부시다시에 말아먹는 식사 요리	
프로슈토 쿠시아게 (2pcs) プロシュートの串揚げ	12,000
고구마 속에 블루치즈를 넣고 튀겨 프로슈토햄을 올린 꼬치 튀김요리	
나고야식 닭날개튀김 (5pcs) 名古屋式手羽先	15,000
단짠의 조화 그리고 흑후추의 아싸한 맛까지 조화된 닭날개 튀김	
삿포로식 한미아게 札幌式半身あげ	15,000
영계 반마리를 통째로 튀긴 삿포로 오타루의 명물 스테미너 요리	
참깨 푸딩 ゴマプリン	6,000
고소함과 부드러움을 겸비한 디저트	
레몬 소르베 レモンソルベ	6,000
레몬의 상큼함은 모든 디저트의 진리	

돼지고기, 닭고기, 오리고기, 광어, 고등어, 두부(콩), 쌀(밥): 국내산
프로슈토: 이탈리아 | 가쓰오부시(가다랑어): 필리핀산