

COURSE

コースメニュー



토리코 코스

TORICO COURSE

42,000

에피타이저, 양배추스다래, 스페셜꼬치 6종,
토리파이탄멘, 야끼오니기리, 디저트

돼지고기, 닭고기, 쌀(밥), 두부(콩): 국내산 | 연어:노르웨이산 | 프로슈토: 이탈리아산
가쓰오부시(가다랑어): 일본산 | 명란젓(명태): 러시아산

A SINGLE ITEM

单品串

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

닭목살 せせり CHICKEN NECK	4,500
닭안심 ささみ CHICKEN TENDER	4,500
요츠미 四つ身 CHICKEN THIGHS	4,500
근위 (모래집) すなずり CHICKEN GIZZARD	4,500
닭껍질 皮 CHICKEN SKIN	4,000
토마토 삼겹말이 トマト豚バラ CHERRY TOMATO PORK BELLY	4,500
새우삼겹말이 エビ豚バラ SHRIMP PORK BELLY	4,500
닭날개 手羽先 CHICKEN WING	4,500
은행 銀杏 GINKGO NUT	2,500
염통 ハツ CHICKEN HEARTS	4,500
츠크네 つくね TSUKUNE	5,500
가슴 연골 なんこつ CHICKEN BREAST CARTILAGE	4,000
표고버섯 しいたけ SHIITAKE MUSHROOM	2,500
미소가지 구이 なすの味噌田楽 GRILLED MISO EGGPLANT	4,000
마시멜로 (단맛) マシマロ MARSHMALLOW	3,000

돼지고기, 닭고기, 쌀(밥), 두부(콩): 국내산 | 연어:노르웨이산 | 프로슈토: 이탈리아산
가쓰오부시(가다랑어): 일본산 | 명란젓(명태): 러시아산

SIDE

单品

히야시 토마토 冷やしトマト COLD TOMATO SALAD	10,000
야끼토리의 느끼함을 씻어주고 전체요리로 일품인 안주	
닭껍질 카라아게 鶏のから揚げ CHICKEN SKIN KARAAGE	18,000
닭껍질의 특유의 바삭함을 튀김으로 완성 시킨 요리	
간사이식 사라오덴 関西式皿おでん KANSAI STYLE ODEN	20,000
오사카 간사이 지역의 스타일로 만들어낸 무와 어묵을 옥수에 넣고 끓인 요리	
연어회 샐러드 サーモン刺身サラダ SALMON SASHIMI SALAD	18,000
화이트 발사믹, 엑스트라버진 올리브오일에 버무려 내는 새콤한 연어 샐러드	
옥수수튀김 トウモロコシの天ぷら FRIED CORN	15,000
옥수수의 양질의 단맛을 튀기는 요리법으로 살려낸 요리	
토리파이탄멘 鶏白湯めん TORI PAITAN RAMEN	11,000
5시간이라는 장시간동안 끓여낸 뽀얀 옥수로 만들어진 토리코 원픽 라면	
구운주먹밥 오차즈케 焼きおにぎり茶漬け GRILLED RICE BALLS OCHAZUKE	8,000
주먹밥을 숯불에 구워 가쓰오부시다시에 말아먹는 식사 요리	
프로슈토 쿠시아게 (2pcs) プロシュートの串揚げ PROSCIUTTO KUSHIAGE	12,000
고구마 속에 블루치즈를 넣고 튀겨 프로슈토햄을 올린 꼬치 튀김요리	
나고야식 닭날개튀김 (5pcs) 名古屋式手羽先 NAGOYA STYLE FRIED CHICKEN WINGS	15,000
단짠의 조화 그리고 흑후추의 아싸한 맛까지 조화된 닭날개 튀김	
레몬 소르베 レモンソルベ LEMON SORBET	6,000
레몬의 상큼함은 모든 디저트의 진리	

돼지고기, 닭고기, 쌀(밥), 두부(콩): 국내산 | 연어:노르웨이산 | 프로슈토: 이탈리아산
가쓰오부시(가다랑어): 일본산 | 명란젓(명태): 러시아산