

# 소금 구이

닭 봉살



닭날개



※뼈와 살 사이에 약간의 붉은 빛이 보일 수 있지만, 잘 익은 상태입니다.

토리키조쿠가 엄선한 세 가지 맛 중에 한 가지를 선택할 수 있습니다.

소금맛

재료의 맛을 끌어내기 위해 토리키조쿠는 '핑크솔트'를 사용합니다. 순도가 높고 짭맛이 없는 깔끔한 편맛이 특징입니다.

양념장

닭을 통째로 써서 아재, 과일을 넣어 만든 토리키조쿠 수제 양념장입니다.

스파이스

후추의 자극적인 매운 맛이 특징인 블랙드 스파이스입니다.

닭가슴살 키조쿠 구이

타레(소스)



스파이스



# 타레 (소스) 구이

닭봉살



닭날개



※뼈와 살 사이에 약간의 붉은 빛이 보일 수 있지만, 잘 익은 상태입니다.

# 닭가슴살 키조쿠 구이 소금맛

# 키조쿠 구이

# 넓적다리 키조쿠 구이

타레(소스)

넓적다리 키조쿠 구이



넓적다리



간



츠쿠네 치즈구이



츠쿠네



닭껍질



염통



# 일품 요리

# 부드러운 참마 철판구이



닭고기 감자 샐러드



명란 감자 샐러드



감자 튀김



# 꼬치 구이

닭 간 구이 ~참기름소금장~



세금포함

# 4900원 균일

피망 닭완자



닭가슴살 명란마요네즈 구이



# 스피드

3 가지 먹는법!



# 흰파와 염장 다시마



오이 소금 절임



타코와사비



양배추 샐러드



소고기 쿠시아키 (타레)



삼겹살 구이



계란 간장조림



창난젓



에다 마메 (삶은 콩)



닭고기 아부리 구이 마요네즈 샐러드



카망베르 고로케



무릎 연골 튀김



닭껍질 칩



※사진은 연출 이미지입니다.



# 식사



한국산 쌀을  
사용합니다

## 닭고기 가마솥밥

※짓기 시작해 제공까지 약 30분 걸립니다.  
※닭고기 부위에 따라 약간의 붉은 빛이 보일 수 있지만, 잘 익은 상태입니다.

### 닭백탕면



### 닭죽



### 밥 세트 (조림 달걀 포함)

밥은 곱빼기, 보통,  
소에서 골라주세요.



[대]300g [보통]250g [소]200g

# 토리키조쿠가 엄선한 디저트



츄러스 초코 파르페



매혹적인  
초콜릿 밀크

# 메가

- 메가 한맥  
**HANMAC**

- 메가 하이볼 (탄산)
- 메가 하이볼 (토닉워터)
- 메가 레몬 사와



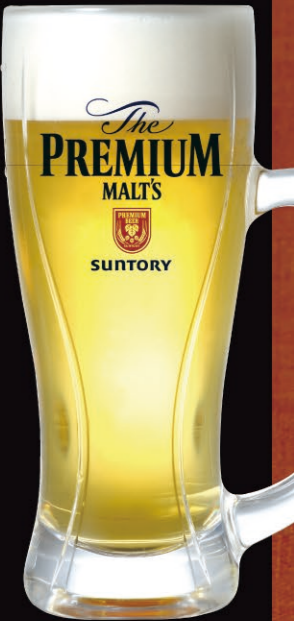
# 일본산 진

- SUI 진 소다
- SUI 진 토닉
- SUI 진 오렌지
- SUI 진 진저에일
- SUI 진 콜라



# 맥주

- 더 프리미엄  
몰츠



# 하이볼

- 카쿠 하이볼 (탄산)(토닉워터)
- 콜라 하이
- 진저 하이
- 얼그레이 하이볼 (탄산)(토닉워터)



# 차 하이

- 우롱차 하이
- 녹차 하이볼



# 소주

- 비잔(일본소주)  
은더락·미즈와리·오유와리
- 참이슬
- 처음처럼
- 새로

# 와인

- 하우스와인 (화이트) (레드)



# 칵테일

- 카시스 오렌지
- 카시스 밀크



# 츄하이

- 얼그레이 츄하이
- 피치 츄하이
- 레몬 츄하이
- 사과 츄하이
- 진저 레몬 츄하이
- 핑크그레이프후르츠 츄하이

# 무알코올

- 카스 제로

20세 미만인 분의 음용은 삼가하십시오.  
※알코올 도수는 0.05% 미만.



# 무알코올 소프트드링크

- 오렌지 주스
- 진저에일
- 우롱차
- 콜라
- 밀키스
- 아이스 커피
- 펌시 제로



• 딸기우유



• 진저 소다  
• 따뜻한 진저



※사진은 연출 이미지입니다.