



TORISACHI

CHICKEN & FRESH FISH



前菜



地産地消

兵庫県産海鮮サラダ 800円
(税込 864円)
兵庫県産の魚と野菜を使用

サーモンとアボカドのサラダ 800円
(税込 864円)
新鮮なサーモンと女性に人気のアボカドを使用した人気のサラダ (税込 864円)
特製わさびドレッシングで

俺のポテトサラダ 580円
(税込 626円)
料理長こだわりのポテトサラダ

厚切りベーコンとしらすのシーザーサラダ 800円
(税込 864円)

海鮮カルパッチョ 800円
(税込 864円)

彩り野菜のバーニャカウダー 800円
(税込 864円)

ささみとアボカドのマリアージュ 680円
(税込 734円)
ささみとアボカドの意外なコンビ
シンプルにわさびで味付けしています

鶏チャーシュー 580円
(税込 626円)
鶏むね肉のヘルシーチャーシューです

カプレーゼ 680円
(税込 734円)
トマトとチーズの定番メニュー

レバーパテ かりかりフランスパン添え 580円
(税込 626円)

生ハムとグリッシーニ 720円
(税込 777円)

薬味たっぷりよだれ鶏 480円
(税込 518円)

ほぐし鶏むね肉の胡麻味噌ソース 480円
(税込 518円)

サラダ



ほぐし鶏むね肉の
胡麻味噌ソース



海鮮カルパッチョ



カプレーゼ



ささみとアボカドのマリアージュ



鶏チャーシュー



サーモンとアボカドのサラダ



俺のポテトサラダ



厚切りベーコンとしらすのシーザーサラダ

海 魚 鮮

まぐろのお造り

750円
(税込 810円)

鯛のうす造り

愛媛のブランド鯛「鯛一郎クン」

800円
(税込 864円)

かつおのたたき にんにくオイル

かつおのたたきをイタリア風で

800円
(税込 864円)

鮪ユッケ

800円
(税込 864円)

鮪の山掛け ルッコラ添え

800円
(税込 864円)

イタリア風酒蒸

900円
(税込 972円)

海鮮グラタン

800円
(税込 864円)

※本日のオススメ鮮魚のお料理は
別紙メニューをご覧ください。



鶏料理

鶏のもも焼き

～TORISACHI style～

肉厚ジューシーなもも焼き! 特製だれでどうぞ!

880円

(税込 950円)

TORISACHI 餃子

450円

炭で炙った鶏皮の香りがほのかに口の中に広がる餃子です (税込 486円)
岩塩を付けてお召し上がり下さい

TORISACHI シュウマイ

450円

自慢のつくねを使用したオリジナル焼売

(税込 486円)

大判つくねのゴロゴロタルタルソース

580円

ハンバーグ風に焼いた大判つくね! タルタルソースとの相性抜群 (税込 626円)

俺の石焼麻婆豆腐

780円

(税込 842円)

鶏肉のTOMACHI 煮込み

680円

(税込 734円)

せせりとボルチーニ草のホイル焼きバジルソース

720円

(税込 777円)

鶏団子の甘酢

580円

(税込 626円)

TORISACHI コロッケ

480円

(税込 518円)

牛蒡の鶏巻煮込み

580円

(税込 626円)

ふわふわオムレツ トリュフの香り

680円

(税込 734円)

鶏のもも焼き
～TORISACHI style～

鶏と山の恵みのアヒージョ 720円

焼いたパンに乗せて召し上がれ

(税込 777円)

鴨のロースト オレンジソース 880円

コクのある鴨肉をオレンジソースで

(税込 950円)

ハーブ香るローストチキン 580円

(税込 626円)

ササミのたたき 葱ジャー 580円

(税込 626円)



TORISACHI 餃子



せせりとボルチーニ草のホイル焼きバジルソース



鶏と山の恵みのアヒージョ



大判つくねのゴロゴロタルタルソース

串焼

月見つくね

炭で炙った皮を入れた自慢のつくね…
濃厚卵黄に絡めてどうぞ

450円 (税込 486円)

ねぎま **180円**
(税込 194円)

せせり〔塩〕 **180円**
(税込 194円)



つくねチーズ

450円
(税込 486円)

つくねおろしポン酢 **450円**
(税込 486円)

揚げ物

もずくとサラミのかき揚げ **580円**

沖縄産もずくを出汁に漬け、サラミと一緒に揚げた
斬新なかき揚げ (税込 626円)

長芋の梅紫蘇揚げ **680円**
(税込 734円)

魚介のフリット ミスト **780円**
(税込 842円)

若鶏のサクサク唐揚げ **650円** 油淋ソース (税込 702円)

サクッと揚げた唐揚げに特製甘酢ソースを絡めました

チキン南蛮 **680円**
(税込 734円)
宮崎県出身料理長こだわりの一品

TORISACHI唐揚げ **600円**
(税込 648円)

鶏脂100%で揚げた風味豊かな唐揚…
特製だれに付けて召し上がれ!

若鶏の唐揚げ ピリ辛山椒ソース **630円**
(税込 680円)



TORISACHI 唐揚げ



チキン南蛮



魚介のフリット ミスト

夏の もの

海鮮出汁茶漬け 680円

旬の魚を特製漬けだれに漬け込み、まずは漬け丼として！ (税込 734円)
次に特製出汁茶をかけて茶漬けとして！一度に二度美味しい

TORISACHI のまぜそば 880円

練り胡麻の風味が絡み合う極太麺…食べ応えあり！ (税込 950円)

石焼鶏丼 680円

自慢の鶏を使用した焼鳥丼をなんと石焼で！！ (税込 734円)

肉巻きおにぎり 480円

(税込 518円)

ミネストローネ 焼きおにぎり添え 480円

(税込 518円)

鶏のスープ 480円

(税込 518円)



石焼鶏丼



鶏のスープ



ミネストローネ 焼きおにぎり添え



TORISACHI のまぜそば

自家製シフォンケーキ 800円

(税込 864円)

季節のアイス添え

一つ一つ手作りです 季節のアイスを添えて

濃厚ブリュレ 480円

(税込 518円)

濃厚な卵の黄身を使用した自家製ブリュレ

パンナコッタ マンゴーソース 480円

(税込 518円)

特製マンゴーソースがたっぷり！！

黒蜜きなこアイス 300円

(税込 324円)

バニラアイス 280円

(税込 302円)

デザート



濃厚ブリュレ



黒蜜きなこアイス

要予約

コース メニュー

鶏すき鍋コース

フリードリンク
90分付き

3,500円 (税込)

- 先付 ○おまかせサラダ
- TORISACHI 餃子
- 鶏すき鍋
- メのうどん又は雑炊
- お楽しみデザート



海鮮コース

フリードリンク
90分付き

4,500円 (税込)

- 珍味2種盛り ○お造り5種盛り
- 揚げ物 ○変り鉢 ○焼き物
- 本日の漬け焼き
- 丼物 ○汁物 ○香の物
- お楽しみデザート



TORIづくしコース

フリードリンク
90分付き

4,000円 (税込)

- 先付 ○冷前菜3種盛り
- TORISACHI 餃子
- フレッシュ野菜のサラダ
- TORISACHI 自慢の鶏のもも焼き
- メのまぜ麺又は鶏雑炊 ○お楽しみデザート



鶏つみれ鍋コース 他に 鶏・海鮮コース 鶏・海鮮鍋コース

もご用意しております。

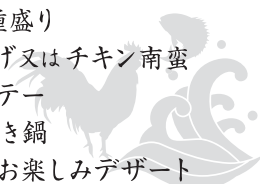
※仕入れ状況によりメニュー内容を変更する
場合がございます。

TORISACHI コース

フリードリンク
90分付き

5,000円 (税込)

- 先付2種 ○お造り5種盛り
- TORISACHI 唐揚げ又はチキン南蛮
- 本日の漬け焼き又はソテー
- 旬魚の坦々鍋又は鶏すき鍋
- ラーメン又はうどん ○お楽しみデザート



ドリンクメニュー

ビール

3種飲み比べ **700円**

※生ビール各種からお選びいただけます。(税込 756円)

スーパードライ **500円**

(税込 540円)

アサヒ樽詰生 **550円**

(税込 594円)

ドライブラック **550円**

(税込 594円)

ヒューガルデンホワイト **600円**

(税込 648円)

バスペールエール **600円**

(税込 648円)

ハーフ&ハーフ **550円**

(税込 594円)

瓶ビール

瓶ビール(スーパードライ) **550円**

(税込 594円)

ドライゼロ(ノンアルコール) **400円**

(税込 432円)

TORISACHI オリジナルカクテル

生カシスオレンジ **550円**

(税込 594円)

生ファジーネーブル **550円**

(税込 594円)

生カンパリオレンジ **580円**

(税込 626円)

グリーンモヒート **580円**

(税込 626円)

ブルーパイン **580円**

(税込 626円)

ベリーベリーベリー **580円**

(税込 626円)

果実酒

梅酒 **450円**

(税込 486円)

あんず酒 **450円**

(税込 486円)

パイン酒 **450円**

(税込 486円)

モモ酒 **450円**

(税込 486円)

ゆず酒 **450円**

(税込 486円)

※ドライバーの方、未成年の方にはアルコール類のご提供は固くお断り申し上げます。
アルコールによるトラブルは、当店では責任を負いかねます。

サワー

生レモンサワー **500円**

(税込 540円)

カルピスレモンサワー **530円**

(税込 572円)

ソルティレモンサワー **530円**

(税込 572円)

ミント香るレモンサワー **550円**

(税込 594円)

すだちレモンサワー **550円**

(税込 594円)

生姜レモンサワー **550円**

(税込 594円)

ゆずレモンサワー **550円**

(税込 594円)

クラフトレモンサワー **550円**

(税込 594円)

焼酎

魔王【芋】 **580円**

(税込 626円)

富乃宝山【芋】 **480円**

(税込 518円)

一刻者(赤)【芋】 **480円**

(税込 518円)

金黒【芋】 **480円**

(税込 518円)

兼八【麦】 **480円**

(税込 518円)

知心剣【麦】 **430円**

(税込 464円)

泥亀【麦】 **430円**

(税込 464円)

ワイン

※銘柄はスタッフまでお尋ね下さい。

グラスワイン(赤・白) **400円**

(税込 432円)

グラススパークリング **500円**

(税込 540円)

自家製サングリア **580円**

(税込 626円)

ボトルワイン

ワイン(赤・白) **2,500円**

(税込 2,700円)

スパークリングワイン **2,800円**

(税込 3,024円)

フローズンマンゴーサワー **550円**

(税込 594円)

フローズンミックスベリーサワー **550円**

(税込 594円)

フローズンメロンサワー **550円**

(税込 594円)

生すだちサワー **550円**

(税込 594円)

生グレープフルーツサワー **500円**

(税込 540円)

塩みかんサワー **450円**

(税込 486円)

カルピスサワー **450円**

(税込 486円)

追いサワー

プレーンサワー **350円**

(税込 378円)

日本酒

豪快純米 **480円**

(税込 518円)

三谷藤夫(山麴純米) **680円**

(税込 734円)

漣スパークリング **580円**

(税込 626円)

ハイボール

竹鶴 **680円**

(税込 734円)

ジャックダニエル **580円**

(税込 626円)

ブラックニッカ **480円**

(税込 518円)

ソフトドリンク

●オレンジジュース ●カルピス
●コーラ ●ジンジャーエール
●黒ウーロン茶 ●ペリエ

各 **350円**

(税込 378円)

8Fには秘密の隠れ家!!
餃子とシャンパンが愉しめる
会員制のラグジュアリーな空間

NEO GYOZA BAR

chaobubbles

詳しくはスタッフまで!!