

鶏はなのこだわり TORIHANA's Ruling Passion



東京軍鶏

Tokyo Shamo

東京軍鶏は生産数が限られた中で希少性が高く、うまみ、コク、赤身の締り具合、脂肪分が少なくさっぱりとした味わいなど、日本の伝統的な味わいを最大限に発揮した鶏肉です。

オスとメスでは赤身の締り具合、脂肪分が違うので微妙な火加減で焼き方を変えて提供しています。

Tokyo Shamo is a very limited breed of chicken, thus rare. Its meat has the best of traditional Japanese chicken in terms of umami, richness, firmness of the red meat, and the light taste with only a small amount of fat. As rooster and hen meats are different in the firmness and fattiness, we make subtle adjustment to the heat and grill them differently.



3種類の玉子

Special Eggs

岩手山の玉子、浅野養鶏場の玉子、カトウファームの玉子の3種類を各親子丼ごとに、使い分けて使用しています。

We use eggs of different origins - eggs from Mt. Iwate, from Asano Chicken Ranch, and from Kato Farm - for different Oyakodon bowls.

当店の玉子は、サルモネラ菌検査済みで、徹底した温度管理をしています。
All of our eggs have been tested and cleared for salmonella, and stored under severely controlled temperature.



東京野菜

TOKYO Vegetables

江戸野菜をはじめとした各地の旬の特産野菜を産地直送。旬の野菜焼きや、前菜、冬は蒸し野菜、夏は冷菜など、野菜の美味しさをそのままに提供しております。

また、野菜焼きメニューも豊富です。

Our vegetables are the choicest seasonal vegetables from each region including Edo Vegetable, and delivered directly from the farms. Enjoy the taste of the vegetable as it is in our grilled seasonal vegetables, appetizers, steamed vegetables (during winter) and cold appetizer (during summer). We also offer a wide array of grill/baked vegetables.

当店では、東京軍鶏を丸鶏で仕入れ、使用しています。
その日最高の食材を「より美味しく」お召し上がりいただけるよう、セットとコースのみで
ご提供させていただいております。追加で単品串や、一品料理もご用意しております。

We purchase undissembled Tokyo Shamo.

In order to serve you the best food items of the day in the "most delicious way", we only offer set and course meals. Skewers by the piece and a la carte dishes are available as the addition to sets/courses.

東京軍鶏 焼鶏5本セット

Assorted 5 Tokyo Shamo Yakitori Set Meal

2,000円

- ・前菜6点盛り
Assorted 6 Appetizers
- ・東京軍鶏 焼鶏5種
Assorted 5 Tokyo Shamo Yakitori



東京軍鶏 焼鶏7本セット

Assorted 7 Tokyo Shamo Yakitori Set Meal

2,500円

- ・前菜6点盛り
Assorted 6 Appetizers
- ・東京軍鶏 焼鶏7種
Assorted 7 Tokyo Shamo Yakitori



東京軍鶏 焼鶏コース

Tokyo Shamo Yakitori Course Meal

3,000円

- ・前菜6点盛り
Assorted 6 Appetizers
- ・東京軍鶏 焼鶏8種
Assorted 8 Tokyo Shamo Yakitori
- ・季節野菜のモザイク
Mosaicked Seasonal Vegetable
- ・軍鶏スープ
Shamo Soup



東京軍鶏 満喫焼鶏コース

Tokyo Shamo Yakitori Full Enjoyment Course Meal

4,100円

- ・前菜6点盛り
Assorted 6 Appetizers
- ・東京軍鶏 焼鶏12種
(鴨ロース、東京軍鶏オス手羽先入り)
Assorted 12 Tokyo Shamo Yakitori
(including duck breast and Tokyo Shamo rooster wing meat)
- ・季節野菜のモザイク
Mosaicked Seasonal Vegetable
- ・軍鶏スープ
Shamo Soup



※セット、コースは人数分のご注文をお願いします。

※Please order the same number of set/course meals as the number of your party.

両国江戸NOREN コース

RYOGOKU EDO NOREN Course Meal

5,200円

- 前菜6点盛り
Assorted 6 Appetizers
- 東京軍鶏 焼鶏8種
Assorted 8 Tokyo Shamo Yakitori
- クリームチーズの茶碗蒸し
Cream Cheese Savory Custard
- フォワグラステーキ 〜バルサミコソース〜
Foie Gras Steak with Balsamic Vinegar Sauce
- 季節野菜のモザイク
Mosaicked Seasonal Vegetable
- 食事 ミニ丼
Rice Bowls - miniature donburi bowls
(親子丼、鶏そぼろ丼、鶏飯よりお選びください)
(Choose Oyakodon Bowl, Torisoborodon Bowl or Keihan.)
- 東京玉子の輝きプリン
Pudding a la Glory of Tokyo Egg



はなコース

HANA Course Meal

4,200円

要予約
Reservation
required

- 前菜6点盛り
Assorted 6 Appetizers
- 東京軍鶏 焼鶏7種
Assorted 7 Tokyo Shamo Yakitori
- クリームチーズの茶碗蒸し
Cream Cheese Savory Custard
- 鴨の治部煮
Jibuni Stew of Duck Meat
- 季節野菜のモザイク
Mosaicked Seasonal Vegetable
- 食事 ミニ丼
Rice Bowls - miniature donburi bowls
(親子丼、鶏そぼろ丼、鶏飯よりお選びください)
(Choose Oyakodon Bowl, Torisoborodon Bowl or Keihan.)
- 東京玉子の輝きプリン
Pudding a la Glory of Tokyo Egg

※写真はイメージです。※季節・仕入れにより内容が異なる場合がございます。※表示価格は全て税込価格です。

※The photos are shown for the illustration purpose only.※The content may change due to the seasonal reason.※All prices shown are inclusive of the consumption tax.

軍鶏鍋

Shamo Hot Pot

一人前 **2,800円**
per person

※提供までに多少のお時間をいただきます。
※Needs some time to serve.

メの一品

To complete your hot pot meal

- | | |
|-------------------|------|
| ・雑炊セット | 700円 |
| Porridge Set | |
| ・ラーメンセット | 700円 |
| Ramen Noodles Set | |



東京軍鶏の 軍鶏鍋コース

Tokyo Shamo Hot Pot Course Meal

5,500円

- ・前菜6点盛り
Assorted 6 Appetizers
- ・東京軍鶏 焼鶏5種
Assorted 5 Tokyo Shamo Yakitori
- ・東京軍鶏 軍鶏鍋
Tokyo Shamo Hot Pot
- ・雑炊 または 軍鶏ラーメン
Porridge or Shamo Ramen
- ・東京玉子の輝きプリン
Pudding a la Glory of Tokyo Egg



東京軍鶏の すき焼きコース

Tokyo Shamo Sukiyaki Course Meal

5,500円

- ・前菜6点盛り
Assorted 6 Appetizers
- ・東京軍鶏 焼鶏5種
Assorted 5 Tokyo Shamo Yakitori
- ・東京軍鶏 すき焼き
Tokyo Shamo Sukiyaki
- ・親子丼
Oyakodon Bowl
- ・東京玉子の輝きプリン
Pudding a la Glory of Tokyo Egg



※軍鶏鍋コース、すき焼きコースは前日までの要予約。土日は2日前までに要予約。※セット、コースは人数分のご注文をお願いします。

※Reservation required for Shamo Hot Pot and Sukiyaki Course Meals no later than one day prior to your table reservation.
or Saturdays and Sundays, reservation for the courses required by two days earlier.

※Please order the same number of set/course meals as the number of your party.

セット・コースメニューに追加でご注文いただけます。

The following items can be ordered as addition to the set/course meals.

東京軍鶏焼鶏

Tokyo Shamo Yakitori



• 手羽先 オス ^(a)	420円	• もも身 ^(c)	340円	• 団子 ^(g)	340円
Chicken Wing (rooster)		Thigh		Chicken Meat Balls	
• 手羽先 メス	360円	• レバー ^(d)	320円	• 鴨ロース ^(h)	570円
Chicken Wing (hen)		Liver		Duck Breast	
• 砂肝	320円	• 心のこり ^(e)	300円	• 鴨もも	430円
Gizzard		KOKORONOKORI (Base of Heart)		Duck Thigh	
• そろばん	320円	• ぼんじり オス ^(f)	320円	• プチトロ ⁽ⁱ⁾	340円
SOROBAN(Neck Meat)		Tail Meat (rooster)		Soft-Boiled Quail Eggs	
• 皮身	330円	• みさき メス	300円	• プロポローネチーズ	470円
Skin/Meat (skin and meat are alternatively skewered)		Tail Meat (hen)		Provolone Cheese	
• ふりそで	310円	• さえずり	300円		
FURISODE (Under-wing meat with skin)		SAEZURI (Windpipe)			
• ささみ ^(b)	320円	• 丸ハツ	310円		
Chicken Tenderloin		MARUHATSU (Whole Heart)			

• 東京軍鶏三点セット 980円
(おび、とうがらし、ソリレス)
Triple Tokyo Shamo Set
(Fillet, Calf, Base of Thigh)

• うずら鶏半丸焼き 850円
Roasted Half Quail

• 本日の野菜焼き
Grilled/Baked Vegetable of the Day
(スタッフにお尋ねください。)
Please inquire to our staff

※写真はイメージです。 ※表示価格は全て税込価格です。

※The photos are shown for the illustration purpose only. ※All prices shown are inclusive of the consumption tax.

セット・コースメニューに追加でご注文いただけます。

The following items can be ordered as addition to the set/course meals.

サラダ

Salad

- 東京大根とクレソンのサラダ 750円
Tokyo Radish and Watercress Salad
- 東京小松菜と鶏生ハムシーザーサラダ 750円
Caesar Salad with Tokyo Mustard Spinach and Crude Chicken Ham
- 東京トマトと蒸し鶏のサラダ 750円
Tokyo Tomato and Steamed Chicken Salad

滋味酒菜

Great Accompaniment of Sake

- 鶏はな鶏皮煮込み 500円
Stewed Chicken Skin, TORIHANA-style
- 江戸菜とおあげの塩炒め 680円
Stir-fried Leaf Mustard and Deep-fried Tofu with Salt
- 東京産かぶのうま漬け 450円
Light Pickled Turnip from Tokyo
- 白レバーのパテ バケット添え 750円
White Liver Pate, served with baguette
- 自家製ぬか漬け 500円
Home-made Nukazuke (pickles in rice bran)
- フォアグラスステーキ バルサミコソース 1,600円
Foie Gras Steak with Balsamic Vinegar Sauce
- 生ふ田楽 700円
Grilled Chewy Gluten with Miso Paste
- 鶏はな 親子オムレツ 700円
Chicken-and-Egg Omelet, TORIHANA-style
- 栃尾揚げの江戸甘味噌焼き 680円
Grilled Deep-fried Tofu of Tochio with Edo-style Sweet Miso Paste
- アボカドと生湯葉のわさび和え 750円
Avocado and Crude Tofu Skin, dressed in wasabi condiment
- 山芋梅チーズ焼き 700円
Baked Yam with Pickled Plum and Cheese

お食事

(ミニ丼)

Rice Bowls (miniature donburi bowls)

- 赤鶏親子丼 480円
Akadori Oyakodon Bowl
- 東京軍鶏親子丼 680円
Tokyo Shamo Oyakodon Bowl
- そぼろ丼 480円
Soborodon Bowl
- だん茶 500円
Dancha (Rice and chicken meat balls in Shamo soup)
- 鶏飯 480円
Keihan (Rice with toppings in Shamo soup)
- 軍鶏スープ 350円
Shamo Soup



※写真はイメージです。 ※表示価格は全て税込価格です。

※The photos are shown for the illustration purpose only. ※All prices shown are inclusive of the consumption tax.

お飲物 Drink

ビール Beer

- ・プレミアムモルツ 生 660円
Premium Malts, Draft
- ・プレミアムモルツ小生 550円
Premium Malts, Draft (small)
- ・ハートランド 720円
Heartland
- ・八海山泉ビール ヴァイツェン 920円
Hakkaisan Izumi Beer, Weizen

ハイボール High-Ball

- ・角 520円
Kaku
- ・白州 750円
Hakushu
- ・知多 700円
Chita
- ・山崎 12年 1,100円
Yamazaki 12 Years
- ・メーカーズマーク (バーボン) 650円
Maker's Mark (bourbon)
- ・バランタイン12年 700円
Ballantine's 12 Years
- ・マッカラン12年 1,000円
Macallan 12 Years

焼酎 Sho chu

- ・さつま島美人(芋) 550円
Satsuma Shimabijin (sweet potato)
- ・小牧(芋) 600円
Komaki (sweet potato)
- ・黒丸(芋) 620円
Kuromaru (sweet potato)
- ・八重丸(麦) 550円
Yaemaru (barley)
- ・さつま五代(麦) 630円
Satsuma Godai (barley)
- ・巖窟王(米) 680円
Gankutsuo (rice)

果実酒 Fruit Wine

- ・ラ フランス(山形) 680円
La France Pear (from Yamagata)
- ・もも(長野) 680円
Peach (from Nagano)
- ・ゆず(徳島) 680円
Yuzu Citrus (from Tokushima)

梅酒 Plum Wine

- ・手摘み完熟梅酒 550円
Tedumi Kanjuku Plum Wine
- ・黒糖梅酒 560円
Kokuto Plum Wine

手作りサワー Home-made Sour

- ・生キウイサワー 680円
Fresh Kiwi Sour
(Vodka with fresh Kiwi)
- ・生すだちサワー 680円
Fresh Sudachi Citrus Sour
(Vodka with fresh Sudachi Citrus)
- ・ジンジャーサワー 650円
Ginger Sour
(Vodka with fresh Ginger)
- ・生レモンサワー 680円
Fresh Lemon Sour
(Vodka with fresh Lemon)

サワー Sour

- ・生グレープフルーツハイ 600円
Grapefruit Hai
(Vodka with grapefruit juice)
- ・ウーロンハイ 500円
Oolong Hai
(Vodka with Oolong tea)
- ・玉露ハイ 530円
Gyokuro Hai
(Vodka with Gyokuro Green Tea)
- ・梅干しサワー 530円
Umeboshi Sour
(Vodka with pickled plums)

サワー 中 320円
Additional Vodka

日本茶 Green tea

※急須(2〜3杯分)で提供いたします。
※served by the pot(makes 2-3 cups)

・深蒸し茶 500円
Fukamushi Tea
(tea leaves steamed longer than usual)

・茎茶 500円
Stem Tea

・玉露 700円
Gyokuro

手作りジュース Home-made Juice

- ・生キウイジュース 550円
Fresh Kiwi Juice
- ・生すだちジュース 580円
Fresh Sudachi Citrus Juice
- ・ジンジャーエール 550円
Ginger Ale
- ・生レモンジュース 550円
Fresh Lemon Juice

ソフトドリンク Soft Drink

- ・ウーロン茶 430円
Oolong tea
- ・生グレープフルーツジュース 450円
Fresh Grapefruit Juice
- ・オールフリー(ノンアルコールビール) 480円
All-free (Non-Alcohol Beer)



※写真はイメージです。 ※表示価格は全て税込価格です。
※The photos are shown for the illustration purpose only. ※All prices shown are inclusive of the consumption tax.