

とり吉

Torikichi

TEL 03-6915-1994

1-15-13 Kamiogi, Suginami-ku

Open 17:00-24:00

Irregular Holidays

Selected Local Sake

厳選地酒

1. 山丹正宗 Yamatan Masamune
やまたんまさむね・愛媛 本醸造
2. 風の森 Kaze No Mori
かぜのもり・奈良 純米
3. 雑賀 Saiga
さいが・和歌山 純米
4. 東洋美人 Toyo Bijin
とうようびじん・山口 純米吟醸
5. 口万 Roman
ろまん・福島 純米吟醸
6. 天狗舞 Tengumai
てんぐまい・石川 純米
※熱燗に合います *Recommend for Hot Sake
7. 黒松白鹿・山田錦 Kuromatsu Hakushika
くろまつはくしか 特別純米
3勺 60cc ¥350 お試しサイズ
5勺 90cc ¥450 色々飲みたい方向け
1合 180cc ¥900 しっかり飲みたい方向け

Hiroshima Organic Lemon

広島県産 無農薬レモン

8. スーパーレモンサワー Super Lemon Sour ¥550
9. スーパーレモンハイボール Super Lemon Highball ¥550

10. 自家製 蜂蜜レモンサワー
Homemade Honey Lemon Sour ¥580
11. 自家製 蜂蜜レモンハイボール
Homemade Honey Lemon Highball ¥580
12. 自家製 レモンスカッシュ (ソフトドリンク)
Homemade Lemon Squash (Soft Drink) ¥350

Lemon Liquor Limoncello レモン酒 リモンチェッロ

13. ワイン割り With Wine ¥600
14. ソーダ割り With Soda ¥500
15. ロック On the Rock ¥500

Highball ハイボール

16. 超炭酸 角ハイボール
Super Carbonated, Kaku Highball ¥450
17. プレミアム 山崎ハイボール
Premium Yamazaki Highball ¥580
18. プレミアム 白州ハイボール
Premium Hakushu Highball ¥580

Hoppy ホッピー

19. 白・黒セット Black / White Hoppy Set ¥350
20. そと Additional Hoppy ¥250
21. なか Additional Shochu ¥200

Beer ビール

22. プレミアム・モルツ Premium Malt's ¥580
23. サントリー オールフリー (ノンアルコール)
Suntory All Free (Non Alcohol) ¥450

Shochu 焼酎

24. 麦 二階堂 Nikaido, Barley ¥400
25. 麦 中々 Nakanaka, Barley ¥500
26. 麦 佐藤 Sato, Barley ¥500
27. 芋 黒霧島 Kurokirishima, Potato ¥400
28. 芋 鶴乃泉 Tsuru No Izumi, Potato ¥500

Shochu Bottle

焼酎ボトル

29. 麦 黒丸 Kuromaru, Barley ¥3000
30. 芋 八重丸 Yaemaru, Potato ¥3000

Sour/Shochu with Tea

サワー・茶割り

31. 最高級 宇治抹茶ハイ Premium Uji Matcha High ¥580
32. 緑茶ハイ Green Tea High ¥450
33. ウーロンハイ Oolong High ¥450
34. ジャスミンハイ Jasmine High ¥450
35. 柚子蜜サワー Yuzu Honey Sour ¥500

Plum Wine

梅酒

36. 手摘南高 完熟梅酒
Ripe Plum Wine Made of Hand-picked Nanko Plums ¥500
37. 黒糖梅酒 Brown Sugar Plum Wine ¥500
38. 梅酒 Plum Wine ¥400

Kyoto Tamba Wine

京都 丹波ワイン

39. 赤 丹波マスカットベリー A Red Tamba Muscat Berry A
40. 白 丹波デラウエア White Tamba Delaware

White Wine

白ワイン

41. イタリア産 シレーネビアンコ Silene Bianco, Italy
42. スペイン産 オペラプリマシャルドネ
Opera Prima Chardonnay, Spain

Red Wine

赤ワイン

43. イタリア産 シレーネロッソ Silene Rosso, Italy
 44. オーストラリア産 エステートシラーズ
Estate Shiraz, Australia
- 各グラス Glass ¥500
各ボトル Bottle ¥3000

Cocktails ¥450

カクテル

- 45. カシスオレンジ Cassis Orange
- 46. カシスソーダ Cassis Soda
- 47. カシスウーロン Cassis Oolong
- 48. ファジーネーブル Fuzzy Navel
- 49. ピーチウーロン Peach Oolong

Soft Drinks ¥250

ソフトドリンク

- 50. コーラ Coke
- 51. ジンジャーエール Ginger Ale
- 52. オレンジ Orange
- 53. ジャスミン茶 Jasmine Tea
- 54. 緑茶 Green Tea
- 55. ウーロン茶 Oolong Tea

※当店の価格は全て税抜き表示となっております。

All the prices are exclusive of Tax

[丸鶏自家解体 とり吉] Local Chicken

～自家解体へのこだわり～

朝々二十四時間以内の鮮度抜群な丸鶏を、毎日職人が心を込めて自家解体しております。圧倒的な鮮度で、普通ではなかなか味わえない希少な部位まで、格安にてご提供しております。

限定食材の為、売切れの際はご勘弁ください。

Our Passion of Home Cup-up chicken

Our chef takes a great care of cutting up super fresh chicken everyday. We serve the fresh Chicken with an affordable price.

「安心して食べられる鶏刺し」 Worry-free Chicken Sashimi

～低温調理法～ Low Temperature Cooking

試行錯誤をして行き着いたのは自家解体鶏の低温調理。

As a result of trial and error, We reached the conclusion that the Low Temperature Cooking is the way.

肉への負担を最小限にし、生肉のような肉本来の旨みと食感を実現。



We Minimalize a damage on chicken and Succeeded to Keep an original taste and Texture of Chicken.

(社)食肉科学技術研究所の検査をパスした安全な調理法です。

We have passed a test on this cooking method from Japan Meat Science & Technology Institute.

Recommended Sashimi

名物刺し


- 60. 地鶏レバー刺し Local Chicken Liver Sashimi ¥ 500 
- 61. 笹身ユッケ Chicken breast Yukhoe ¥ 500 

The Best three


Recommended food

三大名物

※お一人様一本限り A skewer for a person

- 62. もも正肉串焼き Chicken Thigh Skewer ¥ 360 

一羽から二本しか取れない希少部位 A rare part of Chicken Thigh Only, 2 Skewers from a Chicken available

- 63. 極上レバー焼き Premium grilled Liver ¥ 580 

京都黒七味山椒と特製焼ダレソース

Kyoto Kuroshichimi Spice and Pepper with Grilled Rich Sauce

青森県産 From Aomori

- 64. 本鴨の炙りたたき Broiled and Seared Duck ¥ 980

特製三種のタレでご賞味下さい

With Homemade three Kinds of Sauce

焼物は提供までにお時間がかかります。

Grilled food takes a little time to be served

「逸品料理」から2品程度注文いただくと、お料理をスムーズにご提供できます。

Serving food would be easier if you order about two dished from the Specialities

Grilled Chicken ¥350


鶏焼き

※串に打たない焼鶏です。一皿で約二串分。


Grilled Local Chicken on Plate, the same amount as two Skewers

- 65. ヤゲン軟骨塩焼き Grilled Bevel Cartilage with Salt..... 

- 66. アキレスタレ焼き Grilled Achilles with Sauce..... 

- 67. 砂肝塩焼き Grilled Gizzards with Salt..... 

- 68. 自家製つくね Homemade Meatball..... 

- 69. はつタレ焼き Grilled Heart with Sauce..... 

- 70. 手羽塩焼き Grilled Chicken Wing with Salt..... 


Chicken Rare Part

¥350 鶏希少部位


※一羽から二個～20グラムしか取れない部位


Only about 20g from a Chicken

- 71. フリソデ塩焼 (手羽付け根部位)

Salt-Grilled Root of the Chicken Wing, 


- 72. ソリレス塩焼 (ももの付け根)

Salt-Grilled Root of the Thigh, 


- 73. はらみ塩焼 (鶏の横隔膜) Salt-Grilled Chicken Skirt 

- 74. せせり塩焼 (首肉) Salt-Grilled Neck Meat, 

- 75. さえずり塩焼 (食道) Salt-Grilled Esophagus, 

- 76. チレタレ焼 (脾臓) Grilled Spleen,with Sauce..... 

- 77. 背皮一枚塩焼き【売切れ御免】


Salt-Grilled Back Skin, [Limited] ¥ 450 

Grilled Vegetable

野菜焼物

- 78. フルーツ玉葱焦しバター

Grilled Fruit Onion with Brown Butter ¥ 380  

- 79. アボカドタレ焼き Grilled Avocado, with Sauce ... ¥ 430 

<Notice>











Some of restaurants accept CASH ONLY

The price including or excluding TAX is depending on the restaurant

Some of restaurants require COVER CHARGE

Some of restaurants require to order at least ONE DRINK

<Ingredients/Taste>

- | | | | | |
|---|--|---|--|---|
|  Chicken |  Pork |  Seafood |  Vegetables |  Flour |
|  Beef |  Fish |  Egg |  Dairy Products |  Spicy |

協力: 



中央線あるあるPROJECT

 EXPERIENCE SUGINAMI TOKYO





Specialty 逸品

80. とり吉の煮込み (塩煮込み)
Torikichi Stew (Salt-Stew) ¥ 380 
81. みょうがと笹身のおつまみ
Japanese Ginger and Chicken Tender ¥ 480 
82. 塩昆布キャベツ Cabbage in Salted Kelp ¥ 380 
83. ポテトサラダ Potato Salad ¥ 450 
84. はらみポン酢 Chicken Belly with Ponzu Sauce..... ¥ 400 
85. 自家製たけのこメンマ
Homemade Chinese-Style Bamboo Shoots ¥ 450 
86. 自家製くみ上げ豆腐 (冷)
Homemade Soft Tofu (Chilled) ¥ 380
87. 京漬物盛合わせ Assorted Kyoto Pickles ¥ 480 
88. 北海道ポテトフライ Hokkaido French Fries ¥ 380 
89. 自家製レバーパテ Homemade Liver Pate ¥ 580 
90. 手羽焼餃子 二個
Dumping Stuffed in Chicken Wings 2Pcs ¥ 400 
91. 名物 竜田揚げ Speciality Fried Chicken ¥ 650 


Salad サラダ

92. クレソンのサラダ 自家製広島レモンドレッシング
Watercress Salad Homemade Hiroshima Lemon Dressing ¥ 580 
93. とり吉サラダ 自家製ゴマドレッシング
Torikichi Salad Homemade Sesame Dressing..... ¥ 680 

Deadline ㄨ

94. 鶏塩ラーメン Chicken Salt Ramen ¥ 780  
95. カレーそぼろごはん
Curry and minced Chicken on Rice ¥ 500 
96. 鶏ぞうすい Chicken Rice Porridge ¥ 500 

Dessert デザート

97. とり吉プリン Torikichi Pudding ¥ 400 
98. 自家製レモンアイス Homemade Lemon Ice Cream ¥ 350

・ 当店ではお通し代 300 円をいただいております。

We charge 300yen for a table and a small dish.

・ 価格は全て税抜き表示となっております。

All prices are exclusive of Tax.

Party Plans

宴会コースのご案内

99. とり吉コース Torikichi Course
全八品 8 Dishes ¥ 2500
100. 二時間飲み放題つき
All you can drink for two hours..... ¥ 4000
101. 二時間半飲み放題つき
All you can drink for Two and half an hour ¥ 4500
- 詳しくはスタッフまでお声掛けください。
Ask Staff for more details

<Notice>











Some of restaurants accept CASH ONLY


The price including or excluding TAX is depending on the restaurant

Some of restaurants require COVER CHARGE

Some of restaurants require to order at least ONE DRINK

<Ingredients/Taste>

-  Chicken  Pork  Seafood  Vegetables  Flour
 Beef  Fish  Egg  Dairy Products  Spicy

協力:  なみじゃない、杉並!
中央線あるある PROJECT

 EXPERIENCE
SUGINAMI TOKYO