

鳥割烹 希鳥

宮崎・鹿児島県の提携養鶏場および自社鳥加工場を有す強みを活かし
健やかに育ったブランド地鳥を中心にお楽しみ頂く
鳥割烹「希鳥」

熟練日本人シェフによる
新鮮な地鳥のみが叶える絶妙な焼き加減
こだわりの炭火調理による香ばしい香り
そこから生まれる絶妙な食感

これらは「希鳥」ならではの魅力です

希少価値の高い鳥部位を交えた
バラエティ豊かな素材と旬の食材が
更に地鳥の美味しさを引き立てます

日本各地の歴史ある酒蔵様との強いつながりを持つことで
ここでしか手に入らないエクスクルーシブな日本酒もご用意

ブランド地鳥との特別なマリァージュもどうぞお楽しみください

Tori Kappo Kicho

Torikappo Kicho mainly serves branded chicken raised in the local open field, riding
on its strength of owning a poultry processing plant as well as affiliating with
poultry farms in Miyazaki and Kagoshima.

Cooked by our skilled Japanese chef, Kicho has distinctive features, including the
fragrant aroma of the charcoal grill, the exquisite texture created in the process,
and the perfect rare roasting that only the freshest chicken can achieve.

A rich variety of ingredients, seasonal produce, and the rarest parts of chicken
further enhance the flavor when cooked with cage-free chicken.

We also offer sake that we exclusively serve owing to our strong ties with historic
sake breweries throughout Japan.

Enjoy what it does in combination with the chicken.

先付 Entree	鶏清湯スープ 特製団子 Minced chicken ball in chicken stock soup
前菜 Seconds	胸肉炭火炙りたたき 振り唐墨 土佐酢ゼリー / レバーパテ 最中 Charcoal seared breast meat Tataki with sprinkle Karasumi (Dried mullet roe) and Tosa vinegar / Liver patty Monaka
焼鳥 Yakitori	ふりそで / ささみいくら Yakitori-Furisode (Shoulder meat) / Yakitori-Sasami (Breast meat) topped with salmon roe
逸品 Speciality	低温調理トサカコラーゲン 蟹餡掛け Slow cooked Tosaka (Comb) in crab meat source
焼鳥 Yakitori	せせり / ハツ Yakitori-Seصري (Neck) / Yakitori-Hatsu (Heart)
野菜 Vegetables	先取賀茂茄子肉味噌 Eggplant Dengaku with special meat miso
箸休 Hashiyasume	お口直し Palate cleanser
焼鳥 Yakitori	月見つくね / レバー Yakitori-Tsukune served with egg yolk / Yakitori- Lever
野菜 Vegetables	季節の野菜パルミジャーノかけ Seasonal Vegetables with parmigiano
焼鳥 Yakitori	骨抜き手羽 / もも Yakitori-Teba (Wing) / Yakitori-Momo (Thigh)
食事 Rice, Noodle	白湯ラーメン KICHO special chicken soup Ramen or トリュフそばろ丼 (+100hkd) Truffle Soboro Don (Bowl of rice topped with Flavoured minced chicken and flakes)
デザート Dessert	本日のアイスクリーム 特製プリン Today's Ice cream & Homemade Pudding

.....Course 1,000 hkd

Subject to 10% service charge