



TORITAMA

鳥 | 烹

最初は 17 世紀初頭の日本で始まり、鶏肉や内臓、

その他の鳥類を一口大に切り、

直火で串焼きにするようになったという。

その後、牛肉、豚肉、野菜などの「非鶏肉」食材も次々と串焼き料理にした。

前菜

前菜
COLD DISHES

01

Alga wakame

中華海草

5.8 円



02

Edamame

枝豆

5.5 円



03

Tamago yaki

玉子焼

7.8 円



04

Ensalada angus

オーストラリア和牛サラダ

9.8 円



05

chicken karaage japonesa

カラage 鶏 日本

7.8 円



よい香り

フライ

EXPLOSIVES

肉の香
りが強い

06

Bocaditos de ternera

牛の小隊1口

12.8 円



07

Tempura de langostino

エビフライ

8.8 円



08

Calamar a la plancha

イカの丸焼き

11.8 円



09

Gyozas (6 Piezas)

揚げ餃子

6.5 円



10

Rollitos de primavera

春巻き

5.5 円



どれも日本の伝統文化の趣を含んでいる

11

Sushi de ternera

豚 / 牛肉巻き寿司

8.8 円





12 Molleja de pollo
砂肝
2.2P



13 Carne angus
牛肉の串焼き
3.5P



14 langostino tigre
エビの炭素焼き
3.6P



15 Carabinero
遠慮のないこと
23.8P



16 Setas
焼きしいたけ
2.1P



17 Pasta De Arroz Frito
豚の肉巻き
2.6P



18 Solomillo de pollo
鶏レバー
2.8P

19 Lengua de angus
牛タン
3.2P



20 Salmon
サーモン
3.2P



21 Crujiente de pollo
鳥肌
2.6P



22 Alitas de pollo
手羽先中翼
3.2P



23 Panceta de cerdo
豚バラ肉のロースト
2.8P



24 Negima (contra muslo de pollo con cebolla)
焼き鳥ネギ
2.8P





25

Palito de pollo
鶏のナゲット

3.8P 4



26

Ternera contomate
霜降り牛肉の串焼き

3.2P



27

Angus con lyche
アングスとライチ

3.3P



28

Angus con pina
アングスとパイナップル

3.3P



29

Boniato
カボチャの明太子焼き

2.2P



30

okra
オクラ

2.5P



31

Espárragos
パプリカの丸焼き

2.2P



32

Setas envueltas en ternera
ビーフエノキマッシュルームリング

3.2P



33

Piña asada
ローストパイナップル

2.2P



34

Maiz
メイズ

2.6P



35

Anguila
うなぎの蒲焼き

3.5P



36

Calabacines Con Salsa
De Mentaiko

ローストカボチャ

2.5P



37

Pimientos verdes rellenos
con gambas

ビーマンシェリンブロール

3.2P



38

Champinon rellenos con
gambas

ビーマンシェリンブロール

3.2P

濃厚でコクがある ストリング



39
Corvina Japonica
コルヴィク・ジョボネーサ

16.8 円

40
Caballa con sal y limón
秋魚

12.8 円



41
Bacalao negro
タラのスライス

18.9 円

42
Cabracho
赤身の魚を焼く

26.8 円



43
Chuleta de Cordero Lechal
雑菜の和風炒め

7.8 円 (2p)



44
Zamburiña
ヒラメの丸焼き

3.6 円



45
Lubina
スズキのグリル

23.8 円

主食

主食
STAPLE
FOOD



46
Arroz con filete de hamburguesa
ハンバーグ牛丼
● 11.5 ¥



50
Arroz con salmón ahumado
赤炎明太子サーモン丼
● 10.8 ¥

47
Arroz con anguila
うな重
● 16.8 ¥



51
Sopa tailandesa
冬陰功海鮮スープ
● 6.8 ¥



48
Bowl de arroz con lengua de ternera
雪花の低温厚焼き牛タンご飯
● 10.5 ¥



52
Udon de ternera
牛肉うどん
● 12.3 ¥

49
Arroz con cerdo y salsa de curry
カツカレー

● 10.5 ¥



53
Udon de curry
カレーうどん
● 11.2 ¥



關東煮 ODEN JAPONÉS

Un oden es un delicioso plato japonés que consiste en diversos ingredientes cocidos a fuego lento en un sabroso caldo dashi

54	Alga 藻類	1.8 p	61	Huevo de Codorniz うずらの卵	1.8 p
55	Tofu de pescado 魚豆腐	1.8 p	62	Palito de cangrejo かに棒	1.8 p
56	Seta キノコ状の	1.8 p	63	Albóndiga de ternera 牛肉団子	2.2 p
57	Nabo 芦根	1.8 p	64	Rollito de calamar イカ巻き	2.5 p
58	Maíz トウモロコシ	1.8 p	65	Albóndiga de calamar イカのミートボール	2.5 p
59	Patata じゃがいも	1.8 p	66	Albóndiga de pescado rellenas de cerdo y caldo 豚肉と豚肉のスープと魚の丸	2.2 p
60	Albóndiga de pescado ぎょう丸	1.8 p	67	saquito de pescado relleno de huevo de pescado 魚の卵の袋	2.5 p

DRINKS

Bebidas

Agua	3	Cerveza Kirin	3.6
Refresco	3.25	Cerveza sapporo	3.6
Sangria	13.55	Cerveza Qingtao	3.6
Cerveza Mahou	3.5	Cerveza Kagua blanco	7.8
Cerveza Asahi	3.6	Cerveza Kagua negro	7.8
Licor ciruela	13.85	Vino de la casa	13.8
Sake jarra	9.8	Copa de Vino	4.2



Ramune
(Presa, melón, sandía, naranja, yuzu, lychee, original)

Vino Blancos

Protos Verdejo	17.8	Viñas del Vero- Chardonnay	19.8
Polvorete - Godello	19.8	Marques de Riscal- Verdejo	21.8
Paco de Señoras - Albariño	24.8		

Tintos

Habla del Silencio	21.8	Matarromera	39.8
Protos Roble (R.d.elTuro)	17.8	Enrique Mendoza Petit Verdot	23.8
Finca Resalso	19.8		
Lunatico	19.8		

Rosado

Izadi larrosa	18.8
---------------	------

Champagne

Laurent Perrier Brut	59.8
----------------------	------

Cava

Oliveda Brut nature	19.8
---------------------	------

Postres

Trufas de sake 6

Tiramisu de té verde 6.5

Souffle de Chocolate 6.8

Mochi 6

(fresa,mango,pistacho,pina con coco,choco con banana,te matcha)

Trufas de té verde 6

Dorayaki 6.5
(Chocolate,Judía roja)

Helado Artesano 5.5
(Judía roja,Té verde,Sesamo negro)

Too much fresitas de bosque 6.5

蚂蚁族设计

ant

蚂蚁族设计



鳥 | 烹

ant

蚂蚁族设计

ICONOS ALÉRGENOS



1. Cereales con gluten



2. Crustáceos



3. Huevos



4. Pescado



5. Leche



6. Mostaza



7. Sulfitos



8. Sesamo



9. Moluscos



10. Soja



11. Frutos secos



12. Altramuces



13. Cacahuets



14. Apio