



TORIMEN の YAKITORI

TORIMEN原創燒鳥

日式傳統炭燒爐！無疑會為食物加添一點薰烤味，熱度最高能達致400°C。但熱度難以控制，食物出品往往會強差人意！而TORIMEN則採用最優質的高溫燒爐，熱度能長期保持200°C，以確保食物之肉汁能快速封鎖在表層外！以達致皮脆肉嫩的最佳效果。亦以保證TORIMEN對饕客的最佳要求！

TORIMEN由專人搜羅最新鮮、上盛的食材！嚴選的肉類、海產每星期空運自不同的國家。新鮮的蔬菜更每天空運到港。食品絕對不經醃製，得以確保食物之原味，以保證TORIMEN對客人'食其鮮味'之承諾！

TORIMEN選用不同的材料秘製出七種以上與別不同之自家製醬料，用以配佐不同的食物。務求令食物之美味在食客舌尖上搖滾，帶動出美味之精華。以確保TORIMEN對出品要求的保證！

TORIMEN の RAMEN

味蕾上的海老

在TORIMEN，我們除了堅守飲食質量，還會為顧客的味蕾帶來驚喜。當傳統豚骨湯底加入TORIMEN自創的海老精華，乳化了豚骨濃湯與充滿海洋味的海老精華產生了微妙的美味關係。我們堅持標榜不加味精，好讓顧客嚐到最鮮最真最滋味的拉麵。

TORIMEN認為一碗成功的拉麵應由用水開始。一般食水的品質會影響熬煮過程中食材鮮味的流失，TORIMEN選用PH 8.6的鹼水熬煮豚骨湯底及海老精華，其特徵是可以鎖定原材料的鮮味，讓每一口拉麵都充滿著原有滋味。

海老精華：TORIMEN嚴選新鮮海老，先炒香新鮮海老頭而取其獨有鮮味，再加入海老殼，精練海老油，海老粉及TORIMEN秘製海老味噌，以慢火熬煮八小時才能熬製出鮮味洋溢的海老精華。

秘製海老味噌明顯增加了拉麵湯底的層次感，其造法是混合了超過七款不同味道的味噌配以日本伊藤海老膏，經過一週的熟成才能備用。

* TORIMEN推介

沙律 SALAD

日本無花果配藍芝士沙律 Japanese figs with blue cheese salad	\$85
煙三文魚凱撒沙律 Caesar salad with smoked salmon	\$95
* 黑松露溫泉玉子沙律 Onsen tamago salad with black truffle	\$95

冷盤 COLD APPETIZERS

* 紅酒鴨胸 Duck breast with red wine infusion	\$68
冷枝豆 Edamame	\$48
秘製胡麻醬撈菠菜 Spinach with home-made sesame dressing	\$58
日本椰菜淺漬 Pickled cabbage	\$42

燒物 GRILLED SNACKS

* 味淋魚干 Mirin – glazed blowfish	\$80
* 燒佃權魚餅 Grilled kamaboko (Japanese fish cake)	\$68
法國鵝肝多士 Foie gras crostini	\$58
大阪燒岩蠔 Grilled oyster with nori risotto	\$48
燒油甘魚鮫 Grilled hamachi collar	\$98

炸物 DEEP-FRIED SNACKS

海老洋葱圈 Ebi-o – shrimp onion ring	\$68
雞肉釀一口蕃茄 MC Tomato – deep fried tomato with minced chicken	\$52
辛辣炸雞 Deep fried spicy chicken	\$68
芝味脆脆 Deep fried cheese	\$48

* TORIMEN推介

串燒 - 和牛 · 牛 · 羊 YAKITORI – WAGYU, BEEF, LAMB / 串 PER YAKITORI

日本A4和牛 A4 Wagyu \$168

美國安格斯牛 Angus beef \$68

* 牛舌厚切 Ox tongue \$48

* 牛肋骨 Kalbi \$45

羊扒 Lamb chop \$88

串燒 - 豚肉 YAKITORI - PORK

* 西班牙黑毛豬 Spanish Iberico Pork \$98

露筍豬肉卷 Asparagus wrapped with pork \$32

車厘茄煙肉卷 Cherry tomato wrapped with bacon \$28

雞骨豬肉腸 Pork sausage \$28

* 煙肉蠔卷 Oyster wrapped with bacon \$42

日本小葱黑豚肉卷 Kurobuta Pork with Japanese Onion Rolls \$30

串燒 - 鳥 YAKITORI - POULTRY

* 芝士雞肉棒 - 自家制 Home-made minced chicken stick stuffed with cheese \$48

* 日本殼付鶉鶉蛋 Crispy quail egg \$28

* 雞脛肉 - 限量供應 Chicken gem (limited daily) \$38

鵝肝 Foie gras \$128

鵝肝釀雞翼 - 限量供應 Chicken wing stuffed with foie gras (limited daily) \$68

明太子雞翼 Chicken wing stuffed with cod fish roe \$28

鹽燒雞翼 Chicken wings \$35

雞軟骨 Chicken cartilage \$30

雞皮 Chicken skin \$28

每兩位收前菜\$28 / 每款串燒最少由兩串起 / 另收加一服務費

\$28 snack charge applicable to every 2 persons / Minimum 2 orders of yakitori per item / Additional 10% service charge

* TORIMEN推介

串燒 - 海鮮 YAKITORI - SEAFOOD

/ 串 PER YAKITORI

大蝦 Tiger prawn	\$88
銀雪魚 Cod fish	\$48
黑松露帶子 Scallop with black truffle	\$48
白鱈 Fresh eel	\$68
浦燒鰻魚 Grilled eel	\$38
柚子芥末墨魚鬚 Squid with yuzu wasabi	\$35
多春魚 Smelt fish	\$26
* 紫菜白飯魚飯團 Rice patties with seaweed and dried fish	\$28

串燒 - 蔬菜 YAKITORI - VEGETABLE

日本銀杏 Gingko	\$28
美國露荀 Asparagus	\$26
日本青椒仔 Mini green pepper	\$26
日本冬菇 Shitake mushroom	\$26
原條日本茄子 Whole eggplant	\$90
大葱 Leek	\$26
粟米 Sweet corn	\$26
日本小甜薯 Japanese mini sweet potato	\$28
汁燒白菌 Button mushroom	\$26

拉麵 RAMEN

* 櫻海老豚骨味噌拉麵 TORIMEN miso ebi ramen	\$68
鯛魚豚骨拉麵 TORIMEN Tai Butaniku no supu Ramen	\$65
墨魚汁炒拉麵 Fried ramen with squid ink sauce	\$98

每兩位收前菜\$28 / 每款串燒最少由兩串起 / 另收加一服務費

\$28 snack charge applicable to every 2 persons / Minimum 2 orders of yakitori per item / Additional 10% service charge

食事 RICE, SOUP

味噌汁 Miso soup	\$18
白飯 Rice	\$20

甜品 DESSERT

蘋果脆脆 Apple crunch	\$78
日本雪糕 Japanese ice cream (黑芝麻 · 綠茶 · 紅豆) (black sesame, green tea, red bean)	\$30