

How to eat Mizutaki.

とり田流 水炊きのススメ。

スープ、お肉と葱しゃぶのお取り分け、つみれとお野菜のご用意はスタッフが心を込めて行います。お肉に程よく火入れが終わるまでそのままお待ちください。



1. 最初はスープを



まずはスープをそのままお召し上がりください。その後、塩・特製柚子胡椒を入れていただくと香りが増し、より一層美味しくいただけます。

2. 鶏肉を楽しむ



程よく火入れした鶏肉を博多葱しゃぶと共にお召し上がりいただけます。スタッフが心を込めてお取り分け致します。

3. つみれを味わう



とり田のつみれはもも肉・むね肉と粗びきの砂肝を合わせるによりジューシーに仕上げられています。独特の食感と旨みをお楽しみください。

4. 野菜を食す



しっかりと肉のうまみがスープに出たところでお野菜を入れます。火が通りましたらスープと一緒に召し上がりください。追加の野菜盛りは無料です。

5. 〆を選ぶ



鍋の〆は雑炊か水炊きラーメン、トリュフリゾットをお選びいただけます。雑炊は卵を落として一層まろやかになったスープを最後の一滴まで食べ尽くしてください。

POINT!

ここがポイント♪



自家製ぽん酢と
柚子胡椒、生七味。

とり田が独自に開発した万能九州ぽん酢と特製柚子胡椒、生七味は水炊きだけでなくいろいろなものに相性バッチリですので是非お試しください。



YouTubeで見る! とり田のこだわりはこちらから→



 YouTube

博多の伝統と職人の技が織りなす、 特別な水炊き体験。

— Authentic Hakata Mizutaki Experience

〈博多水炊き〉は博多発祥の伝統的な鍋料理の一つで、
鶏本来の旨味が凝縮された白濁スープは
シンプルながらも深い味わいが特徴です。
そのルーツは、博多の祭り・祇園山笠に由来するもので、
期間中、四つ足の動物を食することを禁じられたため、
水炊きが食され山をかつぐ男衆の栄養補強と、
水炊きを囲むことで、絆を深める
コミュニケーションツールとしての役割もはたしていました。
今でも山笠の直会では水炊きをいただく習慣があり、
伝統食として受け継がれています。

— Healthy wealth of nutrients

九州産の新鮮な鶏肉と野菜をたっぷり使うことで
栄養バランスも良くヘルシー、体にもやさしい料理です。

— Delicious to the Last Drop

鍋料理はみんなで囲んで楽しむスタイルが魅力のひとつ
一つのお鍋の中で食べ進める流れは
まるでコース料理をいただいているように
感じる事ができ、最後の一滴まで味の変化を楽しめます。



アレルギーをお持ちのお客さまへ
当店ではアレルギー表を
QRコードからご覧いただけます。



博多水炊き
とり田
TORIDEN



とり田オリジナル 水炊きマイスター制度 TORIDEN MEISTER SYSTEM

博多の郷土料理「水炊き」を
最高に美味しく召し上がっていただくために、
とり田のこだわりの説明、食べ進め方、
サービスの所作を基準に検定を行っております。
認定者はバッヂをつけてます。

師範



当店を代表するおもてなしのスキルが
高い水炊き師です。

一級



博多や水炊きに関する知識を学び、
サービス技術を習得しています。

二級



所作を含め、より美しく水炊き
をご提供できる技術を習得しています。

三級



水炊きの知識を中心に扱う食材や
産地に関する知識を習得しています。

とり田の 水炊きコース

お料理の内容やボリュームにあわせて
色とりどりのコースをご用意しております。
飲み放題プランもございますので
九州の銘酒と共に存分にお楽しみください。

てんじん

天神 ベーシックコース

¥7,000 (税込¥7,700)

前菜2種【とり田たまご・季節の前菜】

博多名物ごまさば・手羽中の旨煮

博多水炊き・メ【明太たまご雑炊 or 水炊きラーメン、またはトリュフリゾット [+1,500円]】

本日のデザート

はかた

博多 とり田を味わう満喫コース

¥8,000 (税込¥8,800)

前菜5種盛り【とり田たまご・とりわさ・自家製明太子・季節の前菜・鶏炙り焼き】

博多名物ごまさば・雲丹と生湯葉・大分名物とり天

博多水炊き・メ【明太たまご雑炊 or 水炊きラーメン、またはトリュフリゾット [+1,500円]】

本日のデザート

なかす

中洲 九州の味を楽しむ贅沢コース

¥10,000 (税込¥11,000)

前菜5種盛り【とり田たまご・とりわさ・自家製明太子・季節の前菜・鶏炙り焼き】

博多名物ごまさば・雲丹と生湯葉・大分名物とり天・馬刺し

博多水炊き・メ【明太たまご雑炊 or 水炊きラーメン or トリュフリゾット】

デザート(こだわりスイーツからお選びいただけます。)

上記の水炊きコースに + ¥2,728 (税込¥3,000) で **飲み放題** に変更できます。

※飲み放題は90分となります。

詳しくはスタッフまでお尋ねください。

とり田の水炊き (1人前)

¥5,000 (税込¥5,500)

お通し／ぶつ切り／もも切り身
むね切り身／つみれ
とうふ／葛切り／野菜盛り

野菜盛りは無料で追加いただけます。
スタッフまでお申し付けください。

野菜盛りの
追加無料!!

単品・追加メニュー

各1人前の金額です。

〈野菜〉	野菜盛り	¥0(追加無料)
	ネギしゃぶ	¥400(税込¥440)
〈お肉〉	肉盛り(ぶつ切り・もも・むね×各1)	¥800(税込¥880)
	つみれ(3個分)	¥500(税込¥550)
〈その他〉	とうふ(3個)	¥300(税込¥330)
	葛切り	¥400(税込¥440)
	明太たまご雑炊セット	¥600(税込¥660)
〈麺〉	水炊きラーメンセット	¥600(税込¥660)
	トリュフリゾット	¥1,819(税込¥2,000)
〈飯〉	白ご飯	¥250(税込¥275)

水炊きをどうぞ。

九州産の丸鶏を水だけで炊き上げたスープは、
鶏本来の味をストレートに感じさせる、
豊潤でクリーミーな味わい。

下味を付けたやわらかい鶏肉を

葱しゃぶと一緒に食べるのがとり田流。

白濁のスープに合わせて作った万能九州ぽん酢と
特製柚子胡椒を使うことで、より一層風味豊かに。

有田や波佐見で作られたオリジナルの器と共に
お楽しみください。





水炊きを引き立てる
サイドも主役。



博多名物ごまさば

鯖の刺身とごま醤油をあわせた名物ごま鯖。
博多の再仕込醤油と練り胡麻で濃厚な味わいに。

¥1,400(税込 ¥1,540)



自家製辛子明太子

希少な大粒のたらこを昆布をきかせた出汁に
漬け込み、香り立つ唐辛子で仕上げました。

¥1,000(税込 ¥1,100)



とり天

むね肉を使いさっぱりとした大分名物とり天は、
ポン酢とからしをつけてお召し上がり下さい。

¥1,000(税込 ¥1,100)



唐揚げ

特製のつけだれに漬け込みジューシーに仕上げた
唐揚げをぼん酢と柚子胡椒で食べるのがとり田流。

¥900(税込 ¥990)



手羽中の旨煮

食べやすいた手羽中を九州醤油とみりんで
艶よく煮付けた逸品です。

¥900(税込 ¥990)



とり田の
おみや

とり田の唐揚げ、とり田万能九州ぼん酢、とり田特製柚子胡椒は
「おみや」としてご購入・お持ち帰りいただけます。
お気軽にスタッフまでお申し付けください。

こだわり
極 上
スイーツ

福岡八女
星野製茶園謹製



濃茶のパンナコッタ

¥400(税込 ¥440)



柚子レモンのシャリシャリ

¥400(税込 ¥440)



八女金時サンデー

¥550(税込 ¥605)

土地の恵みを食す。

食材の宝庫、九州・福岡。

素材、鮮度、旨み、全てにおいて特別。

この土地で採れたものを

郷土の調理でお召し上がりください。

鶏肉

むね肉・もも肉・骨付きもも肉。

九州産にこだわった上質な鶏。お肉本来の味を引き立てるとり田秘伝のタレで漬けられた鶏肉は口の中でほどけるような柔らかさと身のプルプル感、ジューシーさが他にはない味わいです。

01



特製つみれ

独特のジューシー食感。

独特の食感と旨みは、粗びきの砂ずり（砂肝）ともも肉を合わせているから。今までのつみれにない絶妙な食感をお楽しみいただけます。もも肉もたっぷりジューシーに仕上げました。

02



スープ

水だけで6時間、化学調味料無添加。

贅沢に丸鶏をじっくり炊き込んだ鶏の旨味を存分に引き出したスープです。始めはスープだけで。その後、特製柚子胡椒を入れていただくと香りが増し、より一層美味しくいただけます。

03



万能九州ぼん酢

食材の旨さを引き立てる味わい。

手間ひまかけて鰹・昆布・干し椎茸の出汁を取り、酸味には橙酢を使用した、とり田万能九州ぼん酢。ぼん酢で素材を食すのではなく、素材の旨味を引き立たせるコク豊かなぼん酢です。

04



特製柚子胡椒

程よい辛味と塩気の優しい味わい。

九州産完熟黄柚子を贅沢に使用。香り高く、塩気をおさえた味わいはまさに食べる柚子胡椒です。オリーブオイルと一緒にドレッシングやパスタにも使えます。柑橘系のさわやかな香りです。

05

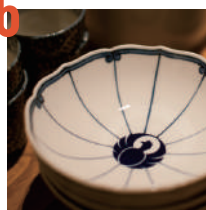


とり田の器

伝統の磁器、有田焼。

とり田の器は、伝統ある有田焼を使用しています。日本の磁器発祥の地、佐賀有田で創られた、とり田オリジナルの器たちで博多の伝統料理水炊きと美味しいひと時をお楽しみ下さい。

06



生ビール

キリン一番搾り **中** ¥700 (税込 ¥770)

瓶ビール

キリン ハートランド **中**

アサヒ スーパードライ **中** ¥800 (税込 ¥880)

サッポロ ラガー **中**

ノンアルコールビール

キリン グリーンズフリー ¥600 (税込 ¥660)

果実酒

梅乃宿あらごし みかん ¥700 (税込 ¥770)

ロック ソーダ割り

温州みかんの爽やかな香りとお味。
つぶつぶの食感がお楽しみいただけます。

梅乃宿あらごし もも ¥700 (税込 ¥770)

ロック ソーダ割り

桃のデザートを食べるような果実感。
ほどよい甘み、そして香りをお楽しみいただけます。

梅乃宿あらごし ゆず ¥700 (税込 ¥770)

ロック ソーダ割り

ゆず果汁を使用し、梅乃宿の日本酒とブレンドした
ゆず特有の爽やかな風味と酸味をお楽しみいただけます。

白い梅酒 ¥800 (税込 ¥880)

ロック ソーダ割り

三井の寿の日本酒蔵の梅酒。日本酒をベースにした梅酒に乳酸菌飲料を組み合わせました。濃厚でミルクィー、カルピスのような味わいに梅酒の酸味が絶妙なバランス感の白い梅酒です。

ハイボール

ハイボール/ロック/水割り

角 ¥700 (税込 ¥770)

オールドパー シルバー ¥800 (税込 ¥880)

オールドパー 12年 ¥1,000 (税込 ¥1,100)

知多 ¥1,000 (税込 ¥1,100)

余市 ¥1,000 (税込 ¥1,100)

宮城峡 ¥1,000 (税込 ¥1,100)

富士シングルブレンデッド ¥1,000 (税込 ¥1,100)

プレミアムハイボール

ハイボール/ロック/水割り

白州 ¥1,560 (税込 ¥1,716)

山崎 ¥1,560 (税込 ¥1,716)

白州 12年 ¥2,600 (税込 ¥2,860)

山崎 12年 ¥2,600 (税込 ¥2,860)

山崎 18年 ¥6,500 (税込 ¥7,150)

響ブレンダーズチョイス ¥1,500 (税込 ¥1,650)

響 21年 ¥6,500 (税込 ¥7,150)

サワー

無糖ドライレモンサワー

オリジナルレモンサワー

かぼすサワー 各 ¥700 (税込 ¥770)

ウーロンハイ

ジンジャーハイ

ソフトドリンクは別ページにございます。



日本酒

福岡は素晴らしい酒処。地酒と水炊きのマリージュをお楽しみ下さい。
1合は徳利とグラスでご提供します。

とり田オリジナル

とり田ラベル

三井の寿 麗吟 / 純米吟醸

みいのことぶき れいぎん

清涼感のあふれる吟醸香と、ふくよかな旨味も併せもつ蔵元の自信作。ソフトな口当たりと程よいコク。

1杯 120ml **¥1,000** (税込 ¥1,100)

1合 **¥1,400** (税込 ¥1,540)

01



三井郡大刀洗町

モダンリッチ

庭のうぐいす / 純米吟醸

にわのうぐいす

甘み、酸味共に抑えめで上品な口当たり。ほどよい香りがきれいにふくらんでおり、滑らかな飲み口。

1杯 120ml **¥1,000** (税込 ¥1,100)

1合 **¥1,400** (税込 ¥1,540)

06



久留米市北野町

喜多屋 / 純米大吟醸

きたや

2013年IWC日本酒部門最優秀1位を受賞した蔵元。香り高く深い味わい。

1杯 120ml **¥1,200** (税込 ¥1,320)

1合 **¥1,700** (税込 ¥1,870)

07



八女市本町

重

モダンライト

大賀 / 純米大吟醸

おおが

雑味のないさらりとした飲み口。ほのかな香りと甘みを感じ、お米の旨味が引き出された綺麗なお酒。

1杯 120ml **¥1,200** (税込 ¥1,320)

1合 **¥1,700** (税込 ¥1,870)

02



筑紫野市二日市

繁樹 博多一本又 / 純米

しげます はかたいっほんじめ

バナナ感のある香りとじわじわと広がるお米の旨味。余韻がすっきりしていて軽やか。

1杯 120ml **¥900** (税込 ¥990)

1合 **¥1,300** (税込 ¥1,430)

08



八女市本町

田中六五 / 純米

たなかろくじゅうご

フルーツのような爽やかな香りと、お米の旨みを感じるどんな料理にもあうバランス型。

1杯 120ml **¥1,000** (税込 ¥1,100)

1合 **¥1,400** (税込 ¥1,540)

03



糸島市

クラシックライト

若波 / 純米

わかなみ

福岡唯一の女性杜氏。柔らかな甘みが押し寄せ、波が引くようにスッキリする辛口。

1杯 120ml **¥900** (税込 ¥990)

1合 **¥1,300** (税込 ¥1,430)

04



大川市鐘ヶ江

重

若竹屋 溪 / 純米吟醸

わかたけや たに

穏やかで華やかな香り。丸く柔らかな喉ごしと切れの良さは食中酒におすすめ。

1杯 120ml **¥1,000** (税込 ¥1,100)

1合 **¥1,400** (税込 ¥1,540)

09



久留米市田主丸町

熱燗GOOD

山の壽 山田錦

やまのことぶき やまだにしき

宗像日本酒プロジェクト / 純米

穏やかな優しい香りと味わいの中に、山田錦の力強さを感じる味わい。農薬・化学肥料不使用。

1杯 120ml **¥900** (税込 ¥990)

1合 **¥1,300** (税込 ¥1,430)

05



三井郡大刀洗町

クラシックリッチ

熱燗GOOD

杜の蔵 独楽蔵 玄 / 純米吟醸

もりのくら こまぐら げん

3年以上寝かせた、やや琥珀色の熟成酒。コクのある旨味があり、熱燗での味のふくらみは絶品。

1杯 120ml **¥1,000** (税込 ¥1,100)

1合 **¥1,400** (税込 ¥1,540)

10



久留米市三藩町

重

焼酎は芋・麦・米からつくられる

伝統的なお酒で、九州では好んで飲まれます。

焼酎の飲み方をお選びください

ロック 水割り ソーダ割り お湯割り



おすすめ

杜の蔵 吟香露 (酒粕焼酎のかぶせ茶割り)

もりのくら ぎんこうろ

グラス ¥850(税込¥935)

芋焼酎

黒霧島
くろぎりしま

グラス ¥600(税込¥660)



ボトル ¥3,500(税込¥3,850)

茜霧島
あかねぎりしま

グラス ¥600(税込¥660)



ボトル ¥5,000(税込¥5,500)

佐藤 黒
さとう くら

グラス ¥700(税込¥770)



ボトル ¥5,000(税込¥5,500)

三岳
みたけ

グラス ¥800(税込¥880)



ボトル ¥6,000(税込¥6,600)

相良兵六
さがらひょうろく

スタッフ
イチ押し

グラス ¥600(税込¥660)



ボトル ¥4,000(税込¥4,400)

池の露
いけのつゆ

グラス ¥600(税込¥660)



ボトル ¥4,000(税込¥4,400)

麦焼酎

和ら麦
わらむぎ

グラス ¥600(税込¥660)



ボトル ¥3,500(税込¥3,850)

つくし
つくし

グラス ¥600(税込¥660)



ボトル ¥4,000(税込¥4,400)

兼八
かねはち

希少な
お酒です

グラス ¥1,000(税込¥1,100)



ボトル ¥6,000(税込¥6,600)



米焼酎

武者返し
むしやがえし

グラス ¥600(税込¥660)



ボトル ¥4,000(税込¥4,400)

鳥飼
とりかい

グラス ¥1,000(税込¥1,100)



ボトル ¥6,000(税込¥6,600)

泡

AWA

CHANDON BRUT

シャンドン・ブリュット

【産地】 オーストラリア
【品種】 ピノ・ノワール、シャルドネ

720ml **¥7,700**(税込 ¥8,470)



Veuve Clicquot Brut Yellow Label

ヴーヴ・クリコ・イエローラベル

【産地】 フランス シャンパーニュ
【品種】 ピノ・ノワール、ムニエ、シャルドネ

720ml **¥19,000**(税込 ¥20,900)



MOET & CHANDON

モエ・エ・シャンドン

【産地】 フランス シャンパーニュ
【品種】 ピノ・ノワール、ピノ・ムニエ、シャルドネ

720ml **¥16,000**(税込 ¥17,600)



DOM PERIGNON

ドン・ペリニオン

【産地】 フランス シャンパーニュ
【品種】 シャルドネ、ピノ・ノワール

720ml **¥60,000**(税込 ¥66,000)



ARMAND DE BRIGNAC BRUT GOLD

アルマン・ド・ブリニャック・ブリュット・ゴールド

【産地】 フランス シャンパーニュ
【品種】 ピノ・ノワール、ピノ・ムニエ、シャルドネ

720ml **¥85,000**(税込 ¥93,500)



KRUG GRANDE CUVEE

クリュッグ・グランド・キュヴェ

【産地】 フランス シャンパーニュ
【品種】 ピノ・ノワール、ピノ・ムニエ、シャルドネ

720ml **¥70,000**(税込 ¥77,000)



Domaine Jacques Selosse Initial Brut NV

ドメーヌ・ジャック・セロス イニシャル・ブリュット NV

【産地】 フランス シャンパーニュ
【品種】 シャルドネ

720ml **¥96,000**(税込 ¥105,600)



Laurent Perrier Grand Siècle

ローラン・ペリエ・グラン シェクル

【産地】 フランス シャンパーニュ
【品種】 ピノ・ノワール、シャルドネ

720ml **¥42,000**(税込 ¥46,200)



その他、メニュー以外にも取り揃えておりますので
スタッフへお声がけください。

ご当地サイダー

LOCAL CRAFT SODA



樽田
Kushida
Ginger Ale
樽田
じんじゃーえーる

¥700
税込 ¥770



宮地嶽
Miyazidake
Shrine Ale
宮地嶽
神社エール

¥700
税込 ¥770



あまおう
Amaou
Strawberry Cider
あまおう
サイダー

¥700
税込 ¥770



やさしい
Soft Grape
Cider
やさしい
巨峰
サイダー

¥700
税込 ¥770



太宰府
Dazafu
Ume (Plum) Cider
太宰府
梅サイダー

¥700
税込 ¥770

ソフトドリンク (ノンアルコール)

SOFT DRINKS



ノンアルコールビール (キリン グリーンズフリー)

¥600 税込 ¥660

ウーロン茶 / オレンジジュース / カルピス

カルピスソーダ / コカ・コーラ / ZEROコーラ

¥500 税込 ¥550



香り豊か、味わい深く。

TORIDEN PREMIUM TEA

●福岡市

●八女市



水出し玉露

¥800

(税込 ¥880)

20日ほど茶畑に日光を当てずに栽培することで生まれる、玉露独特の芳香とまろやかな甘みが特徴的です。



水出しかぶせ茶

¥600

(税込 ¥660)

かぶせ茶は日光を当てない期間が3~10日と短く、煎茶のさわやかさと玉露の旨み、双方の良さが楽しめます。



和製烏龍茶

¥700

(税込 ¥770)

本場の製法で作上げた大変希少な国産ウーロン茶です。微発酵で気品ある花の様な香りが楽しめます。

星野製茶園謹製

八女茶

テイステイニング

¥2,500

(税込 ¥2,750)

茶葉、製法が違うお茶の香りと味わいを飲み比べてお楽しみください。

1

温かいお茶

玉露のしずく茶

八女市星野村の「しずく茶」は、玉露に低温の湯を少量注ぎ、しずくのように抽出して味わう星野村独特の飲み方。旨味が凝縮され、甘く濃厚な味わいが楽しめます。

2

冷たいお茶

水出しかぶせ茶

和製烏龍茶

水出し玉露

3

温かいお茶

特級茎ほうじ茶

玉露の二煎目

4

食べるお茶

茶葉





KBT

Kombucha Brewery Tokyo

KOMBUCHAとは…

コンブチャ

発酵から生まれた、飲むインナーケア。「昆布茶」ではありません。

植物由来の発酵飲料・コンブチャは、甘みを加えた茶に酢酸菌と酵母を加え、発酵させたもの。

微炭酸とやさしい酸味が特長で、腸活をバックアップしてくれます。日々のからだを気づかう人々のライフスタイルドリンクとして、欧米を中心に日常的に親しまれています。

ノンアルコール

Holy Basil

ホーリーバジル

静岡県浜松のバジル農家・バジルハウスが丁寧に育てたホーリーバジル茶葉を使用。奥深い甘みとクセになるスパイシーな後味が特長。リラックスタイムにもぴったりです。

グラス **¥800** (税込¥880)

ボトル **¥5,455** (税込¥6,000)



720ml

ノンアルコール

Butterfly Pea

バタフライピー

東南アジア原産のノンカフェインハーブティ、バタフライピー。コンブチャにすると、ベリーやラズベリーのような風味と酸味で、さっぱりとした味わいです。

グラス **¥800** (税込¥880)

ボトル **¥5,455** (税込¥6,000)



720ml



食中を支える 澄んだ酸味と旨み

ワインのような奥行きと、酢酸菌由来のやさしい酸味。甘すぎず、前菜から肉料理まで幅広く寄り添います。



ノンアルでも 満足感のある設計

発酵が生み出す自然なガス感と深い香り。アルコールを飲まない人にも“1杯の体験”を提供します。



東京・両国の 小さな醸造所から

築70年、元和菓子屋を改装した空間で、少量ずつ丁寧に瓶詰め。クラフトの手仕事を感じる発酵ドリンクです。

KBT 5つの不使用

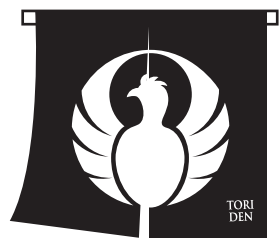
人工甘味料・保存料・着色料・香料・果汁

美味しい博多・福岡を満喫 とり田&うお田 グループマップ



HAKATA GOURMET MAP

- 02** 博多水炊きとり田 業院店
Tel.092-716-2202
福岡市中央区業院2-3-30
CASE BLDG 1F
- 03** 博多担々麺とり田 福岡PARCO店
Tel.092-235-7227
福岡市中央区天神2丁目11-1
パルコ本館B1
- 04** 博多鶏そば TORIDEN KITTE博多店
Tel.092-452-0920
福岡市博多区 博多駅中央街9番1号 B1
- 07** café/ restaurant/musicbar STUDIO 092
Tel.080-7155-6945
福岡市博多区 美野島1丁目4-1



とり田のおみや

大切なあの人に。
お世話になったあの人に。
おいしいものが好きなあの人に。
家族へのおみやげに。

水炊きセット(2人前)
水炊きスープ400g×2
骨付きもも肉・むね肉500g
万能九州ぼん酢100ml/柚子胡椒40g
¥5,370(税込 ¥ 5,800)



とり田特製 辛子明太子
贅沢に上質な卵を使用し、日高昆布と鰹の
だし汁で風味をつけた極上明太子。他では
味わえないこだわりの逸品をどうぞ。
¥3,000(税込 ¥ 3,240)



とり田 万能九州ぼん酢
鰹、昆布、干し椎茸の出汁と橙酢をベースに
香りトク豊かなぼん酢。水炊きだけでなく、
唐揚げ、サラダ等様々なお料理に。
¥630(税込 ¥ 680)



とり田特製 柚子胡椒
大分県産完熟黄柚子を贅沢に使用。辛み控
えめ、香り豊かなのでパスタソースや食べら
れる食材としておにぎりの具材等にもどうぞ。
¥796(税込 ¥ 860)



九州の味!

とり田の商品がオンラインでも
お買い求めいただけます♪

とり田お取り寄せサイト

<http://www.toriden-gift.com>



ミシュランガイド 福岡・佐賀2014年特別版「ビブグルマン」受賞

フランス・ミシュラン社出版のレストランガイド。美食家たちのバイブルと称されその中でも近年注目を集めるのが、このビブグルマン。2014年から導入された新たな評価指標で良質な料理をお手ごろな価格(主に5,000円以下)で楽しめる店に与えられ、コストパフォーマンスが高い店として評価されています。

