

銀邸とり馬 赤坂見附店

“Gintei Toriuma” Akasaka Mitsuke Izakaya

“Gintei Toriuma” is een izakaya, gespecialiseerd in paarden- en kipgerechten, met alle soorten van privékamers. In alles is veel zorg besteed zodat u kan volop genieten van onze voortreffelijke keuken.

Om de verspreiding van het coronavirus tegen te gaan hebben wij mooie maatregelen genomen, zoals het bewaken van de gezondheid van ons personeel en het zorgen voor een goede ventilatie!

Ons commitment



Enkel zeevruchten rechtstreeks van de zee.

Wij zijn kieskeurig als het gaat om zeevruchten die rechtstreeks van de boerderij komen. Bij Toriuma zijn we bijzonder geïnteresseerd in de meest verse sashimi die overal verkrijgbaar is. Geniet van tonijn, zalm en verse seizoensvis die dagelijks verandert. Naast sashimi is er ook een grote verscheidenheid aan hotpot- en andere visgerechten.



Supervers paardenvlees!

We hebben ook vleessushi en sakura-hotpot. Bij Toriuma, gespecialiseerd in paardengerechten, kunt u naast paardensashimi ook genieten van paardenvleessushi, paardenvleessteak, paardenvleeskersenbloesemhotpot, slachtafvalhotpot etc. Geniet van de uiterst verse paardengerechten.



Uiterst kieskeurig voor het kippenvlees voor elk yakitori gerecht.

De zorgvuldig geselecteerde kip, het zout en de hitte zijn zorgvuldig geselecteerd, en de Toriua yakitori, die van binnenuit wordt gegrild met umami-vet, is voortreffelijk. We doen geen concessies op het gebied van izakaya-basisproducten. Wij denken er hard aan om ervoor te zorgen dat onze klanten tevreden zijn.

De 3 hoofdmenus

"Vlees Sushi Menu"

Zorgvuldig geselecteerde vleessushi en paardensashimi!

3 uur all-you-can-drink inbegrepen [8 gerechten 4500 yen → 4000 yen]

Een course waarbij je kunt genieten van uiterst verse vleessushi en paardensashimi.



[Voorgerecht De aperitiefschotel van vandaag
[Salade] Caesarsalade met warm ei en Romeinse sla
[Sashimi] Direct van de boerderij! Vandaag paardensashimi
[Gebakken] Gefrituurde jonge kip met gearomatiseerde saus
[Yakitori] Diverse op houtskool gegrilde yakitori
[Speciaal item] Gegrilde lokale kip
[Afwerkingsitem] Dagelijks zorgvuldig geselecteerde vleessushi
[Zoete smaak] Seizoensgebonden zoetheid

"Kipvlees Menu"

Vanaf het voorgerecht tot het einde is het kippenvlees geweldig!

3 uur all-you-can-drink inbegrepen [8 gangen 4500 yen → 4000 yen]

Wij bieden onze kenmerkende kipperechten in overweldigende hoeveelheden aan, met extreem verse kipsashimi, op houtskool gegrilde yakitori en lokale kip-chanko nabe! !



[Voorgerecht] De aperitiefschotel van vandaag
[Salade] Het origineel! Gekookte kipbroodje, broodje ji-salade
[Sashimi] Speciale kipsashimi uit de prefectuur Oita
[Gebakken] Gefrituurde jonge kip met gearomatiseerde saus
[Yakitori] Diverse op houtskool gegrilde yakitori
[Speciaal item] Chanko nabe met seizoensgroenten en lokale kip
[Afwerking gerecht] Afwerking met rijste of udon
[Zoete smaak] Seizoensgebonden zoetheid

“Gintei Special Menu”:

Populaire izakaya-menu's!

3 uur all-you-can-drink inbegrepen [9 gerechten 5000 yen → 4500 yen]

Deze menu bestaat uit populaire izakaya-menu-items zoals verse vissashimi, gebakken kip en motsu nabe. Deze cursus is ook een aanrader voor wie niet erg van paardevlees houdt.



[Voorgerecht] De aperitiefschotel van vandaag

[Salade] Gintei-salade met zeevruchten en avocado

[Sashimi] Direct van de boerderij! Assortiment van drie seizoensverse vissashimi

[Gebakken] Gefrituurde jonge kip met gearomatiseerde saus

[Gegrild voedsel] Inktvis is een nacht gedroogd

[Speciaal item] Geschroeide lokale kip geserveerd met de geheime saus van Gintei

[Nabe] Hete pot van zacht rundvlees!

[Afwerking gerecht] Afwerking van de potresten met rijst of udon

[Zoete smaak] Seizoensgebonden zoetheid



FOTO'S









































































