



鹿児島産薩摩鰻の活火  
炭火蒲焼香炉焼き

炭烤蒲焼鹿児島薩摩活鰻  
Charcoal-grilled Kabayaki Kagoshima fresh eel

時價 鰻用 活使用

日本鰻の白(塩)香炉焼き  
薬味添え

炭烤鹽焼日本鰻魚配日式佐料  
Charcoal-grilled Japanese Eel with assorted condiments

\$298

日本鰻蒲焼の香炉焼き  
炭烤蒲焼日本鰻魚

Charcoal-Grilled Kabayaki Japanese Eel

\$298

料理長特別限定プレミアム  
日本鰻蒲焼香炉焼き  
總廚特別限定  
極上炭烤蒲焼日本鰻魚  
Charcoal-grilled Kabayaki Kagoshima fresh eel

\$398



日本福岡柳川鰻魚骨  
福岡柳川産日本鰻の骨  
Yanagawa Eel Bone

Yanagawa Eel Bone

\$58

日本鰻肝たれ炭火焼き  
炭火汁焼日本鰻魚肝

Charcoal-grilled Japanese Eel Liver with sweet soy sauce

\$68

鹿児島活鰻肝たれ炭火焼き  
(数量限定)

炭焼鹿児島活鰻魚肝 (数量限定)  
Charcoal-grilled Kagoshima Fresh Eel Liver

\$88

肉厚の白鰻を特製タレで  
香ばしく仕上げました

料理長特別限定プレミアム  
日本鰻蒲焼のつまみおし茶漬  
總廚特別限定極上日本蒲焼鰻魚  
郷土風茶漬飯

\$428

Head Chef Specialty: Rustic style Chazuke with  
Grilled Kabayaki Premium Japanese Eel







# 宮崎炭火燒料理

Char-grilled Miyazaki's Dishes

宮崎式雞腿肉炭火鐵板燒

Miyazaki Style Sizzling Charcoal Grilled Chicken Thigh

\$278

宮崎式大和雞雞皮炭火燒

Miyazaki Style Charcoal Grilled Yamato Himedori Chicken Skin

\$148

宮崎式日本雞橫隔膜炭火燒

Miyazaki Style Charcoal Grilled Japanese Chicken Diaphragm

\$128



總廚木村先生家族秘傳

宮崎南蠻炸雞 1956

Miyazaki Fried Chicken with Tartar Sauce "1956"  
Head Chef Kimura's Family Recipe (Founder)

\$188

## 元祖 宮崎

### チキン南蠻

焼き鳥・宮崎炭火燒

「木戸」的招牌菜之一有來自日籍總廚木村潤一郎先生以其祖傳秘方呈獻的「總廚木村先生家族秘傳宮崎南蠻炸雞 1956」。

稱得上為「宮崎名物」的南蠻雞，是木村的父親、九州宮崎馳名食府「Ogura」(おぐら)的創辦人於1956年參與創造的美食。這一份最原始的風味秘方，現已傳承予木村，讓木戶食客大飽口福。