

鰻

炭火
宮崎・日本のチキン
木戸
串焼

YAKITORI・SUMIBIYAKI
KIDO

「元祖宮崎チキン南蛮1956」
は店の看板メニューの一つで、
木村の父が開発に携わった料理である。
チキン南蛮は日本では誰でも知っている
国民食になった。

木戸主打菜式之一的「元祖宮崎南蠻雞1956」，
乃九州宮崎著名食府「Ogura」（おぐら）
經營者的木村先生父親參與開發的菜式。
其後南蠻雞風靡日本，成為知名的國民美食。



料理長の おすすめ

「元祖宮崎チキン南蛮」
一子相伝 秘伝のレシピを
お楽しみください。

料理長
木村潤一郎



元祖おぐらの宮崎チキン南蛮1956
宮崎南蠻炸雞 1956年
Miyazaki Fried Chicken with Tartar Sauce "1956"



味自慢

188





小松島フィッシュカツ (ギョロツケ)
小松島魚蓉可樂餅
Komatsushima Minced Fish Croquette

徳島竹ちくわ

徳島竹竹輪魚餅

Tokushima Chikuwa Fish Cakes

薩摩家のさつま揚げ

鹿児島直送薩摩家炸魚餅

Kagoshima "Satsumoya" Famous Fried Fish Cakes

48 66 69 138 98

厚切り牛タン焼き
厚焼牛舌 (份)
Grilled Thick-cut Ox Tongue

牛タンシチュー
慢煮日式焼汁燴牛舌
Japanese Style Beef Tongue Stew

徳島竹ちくわ
徳島竹竹輪魚餅
Tokushima Chikuwa Fish Cakes



元祖おぐらの宮崎チキン南蛮1956
宮崎南蠻炸雞1956年
Miyazaki Fried Chicken with Tartar Sauce "1956"

明太子宮崎チキン南蛮1956

明太子宮崎南蠻炸雞1956年

Mentako Miyazaki Fried Chicken with Tartar Sauce "1956"

海老&ソフトシエルの宮崎南蠻1956

宮崎南蠻炸蝦炸蟹1956年

Miyazaki Fried Shrimp and Soft Shell Crab with Tartar Sauce "1956"

日本厚揚げ豆腐焼き

燒日本厚揚豆腐

Grilled Thick Deep-fried Tofu

自家製鶏つくね黄金玉子添え

自家製雞肉丸配黄金蛋

Kido Homemade Chicken Meatball with Eggs

自家製鶏つくね黄金玉子添え (チーズ)

自家製芝士雞肉丸配黄金蛋

Kido Homemade Chicken Meatball with Cheese & Eggs

宮崎地鶏の濃厚白湯玉子スープ

宮崎地雞玉子濃湯

Miyazaki Style Concentrate Chicken Soup with Egg

徳島阿波尾鶏手羽先塩焼き

鹽燒徳島阿波尾雞翼 (隻)

Salt-grilled Tokushima Awadori Chicken Wing

48 78 62 60 68 98 198 188



徳島阿波尾鶏手羽先塩焼き
鹽燒徳島阿波尾雞翼
Salt-grilled Tokushima Awadori Chicken Wing

前菜



自家製明太子
Homemade Menako



徳島じゃこサラダ

徳島産沙旬魚苗豆腐沙律

Tokushima Baby Saradine Salad

日本ハーフチキンハムの胡麻ドレサラダ

自家製胡麻醬

日式香草雞肉沙律

Chicken Salad with Herbs served with Homemade Sesame Dressing

鮪なめろう

味噌吞拿魚蓉

Minced Tuna with Miso



鮪なめろう
味噌吞拿魚蓉
Minced Tuna with Miso

168

148

158

98



漬物盛り合わせ
雜錦漬物
Assorted Pickled Vegetables

バーニャカウダ野菜スティック自家製蟹味噌

自家製香蒜蟹味噌配蔬菜條

Homemade Bagna Càuda Crab Roe Miso Paste Dipping served with Assorted Fresh Vegetable Sticks

福岡フルーツトマト

福岡水果蕃茄

Fukuoka Fruit Tomato



沖繩もずく酢

沖繩水雲醋物

Okinawa Mozuku Seaweed with Vinegar



バーニャカウダ野菜スティック自家製蟹味噌
自家製香蒜蟹味噌配蔬菜條
Homemade Bagna Càuda Crab Roe Miso Paste Dipping served with Assorted Fresh Vegetable Sticks

58

98

168

88

前菜



鯉酒盜クリームチーズ焼き鱈棒チップ添え

酒盜鯉魚配烤鱈魚片

Salted Bontito with Cream Cheese served with Grilled Cod Stick Chips

11月~4月



自家製あん肝ポン酢
Homemade Monkfish Liver with Ponzu Sauce

128



鯉酒盜クリームチーズ焼き鱈棒チップ添え
酒盜鯉魚配烤鱈魚片
Salted Bontito with Cream Cheese
served with Grilled Cod Stick Chips

88



チャンジャークリームチーズ和え
奶油芝士拌韓式醃鱈魚腸
Cod Fish Gut Kimuchi with Cream Cheese

148



ビヨンド雲丹豆腐
海膽豆腐
Creamy Sea Urchin Tofu

158

自家製日本蒸し豆腐鍋
自家製日本豆腐鍋
Homemade Japanese Tofu Hotpot

78

魚河岸玉子焼き(冷)
魚河岸玉子焼(冷)
Japanese Egg Roll (Cold)

88

日本産枝豆塩ゆて
日本産枝豆
Japanese Edamame

58

愛知県産付き銀杏塩煎り
鹽焗愛知縣產銀杏
Salt-baked Aichi Ginkgo

98



チャンジャークリームチーズ和え

奶油芝士拌韓式醃鱈魚腸

Cod Fish Gut Kimuchi with Cream Cheese

炭火燒料理

當店自製



大和雞皮炭火燒 (宮崎スタイル)
宮崎式大和雞雞皮炭火燒
Miyazaki Style Charcoal Grilled Yamato Himekori Chicken Skin

JAPAN 鰻のうな玉海苔包みトリユフオイル掛け
松露日本鰻魚玉子海苔卷

Grilled Japanese Eel and Eggs Seaweed Wrap

もも炭火鉄板焼 (宮崎スタイル)

宮崎式雞腿肉炭火鐵板燒

Miyazaki Style Sizzling Charcoal Grilled Chicken Thigh

セリ炭火鉄板焼 (宮崎スタイル)

宮崎式雞頸肉炭火鐵板燒

Miyazaki Style Sizzling Charcoal Grilled Chicken Neck

大和雞皮炭火燒 (宮崎スタイル)

宮崎式大和雞雞皮炭火燒

Miyazaki Style Charcoal Grilled Yamato Himekori Chicken Skin

豚鼻筋炭火燒

宮崎炭火燒豚鼻筋

Char-grilled Pig's Snout Tendon

日本鶏ハラミ (横隔膜) の炭火燒

宮崎式日本雞橫隔膜炭火燒

Miyazaki Style Charcoal Grilled Japanese Chicken Diaphragm

大和鶏手羽元タンドリーチキン (2本)

天多尼大和雞雞腿 (2隻)

Tandoori Chicken Drumette (2 pcs)

徳島阿波尾鶏の砂肝BP焼

炭火燒黑椒徳島阿波尾雞雞腎

Black-pepper-grilled Tokushima Awaodori Gizzard

日本豚腸 (モツ) 味噌漬炭火燒

炭燒味噌日本豬腸

Char-grilled Miso-Marinated Japanese Pork Offal

豚バラ味噌漬炭火燒

炭燒味噌漬豚腩肉

Char-grilled Miso-Marinated Pork Belly

みやざき 宮崎地頭鶏

飼養過程一律不添加抗生素及合成抗菌劑。
肉質柔嫩緊結實且多汁，不帶有雞肉本身的腥味，
適合各式料理烹調。



78 78 78 68 138 138 148 258 278 178

鰻

日本鰻蒲燒きの香炉焼き
蒲焼日本鰻魚
Char-grilled Japanese Eel



日本鰻の白(塩)香炉焼き 薬味添え
白焼日本鰻魚
配日式酸酢汁
Char-grilled Japanese Eel with Japanese Citrus Sauce

鹿児島産薩摩鰻の活〆自家製一夜干し(塩)炭火香炉焼き
炭烤白焼鹿児島薩摩活鰻魚一夜干
Grilled Semi-dried Kagoshima Eel

鹿児島産薩摩鰻の活〆炭火蒲焼き香炉焼き
鹿児島蒲焼薩摩活鰻魚
Char-grilled Live Kagoshima White Eel

料理長特別限定プレミアム日本鰻蒲焼の香炉焼き
總廚特別限定極上日本鰻魚爐燒
Head Chef Kimura's Specialty Premium Grilled Japanese Eel

日本鰻蒲焼きの香炉焼き
蒲焼日本鰻魚
Char-grilled Japanese Eel

日本鰻の白(塩)香炉焼き薬味添え
白焼日本鰻魚配日式酸酢汁
Char-grilled Japanese Eel with Japanese Citrus Sauce

鹿児島活鰻肝タレ炭火焼き

炭焼鹿児島活鰻魚肝

数量限定

日本鰻肝たれ炭火焼き

炭焼日本鰻魚肝

Char-grilled Japanese Eel Liver

68 98 298 298 398 時価 時価



富山産螢イカ一夜干し炙り

炙焼富山螢光魷魚一夜干

Grilled Semi-dried Toyama Firefly Squid

熊本産肥後赤茄子の焼き茄子
烤熊本肥後赤茄子
Grilled Kumamoto Higo Eggplants

AUS 和牛ハラミの炭火焼き
すき焼き風卵黄ソース添え
炭火焼澳洲和牛牛肋眼
Charcoal Grilled Australian Wagyu Rib Eye

アングス prime 牛リブアイステーキ
炭焼安格斯肉眼
Char-grilled Angus Prime Rib Eye



熊本産肥後赤茄子の焼き茄子
烤熊本肥後赤茄子
Grilled Kumamoto Higo Eggplants

68 138 268 358



焼鳥

奈良
大和妃子鶏
使用



とりかわ
鶏皮
Chicken Skin

レバー
鶏肝
Chicken Liver

もち (ねぎま)
大蔥雞腿肉
Chicken Leg with Leek



ズリ
雞腎
Chicken Gizzard

レバー
鶏肝
Chicken Liver
43

ハツ元
雞心頂
Chicken Heart Tip
43

ハツ
雞心
Chicken Heart
43

ズリ
雞腎
Chicken Gizzard
43

とりかわ
鶏皮
Chicken Skin
43

手羽先
雞中翼
Chicken Wing
43

せせり
雞頸肉
Chicken Neck
43

ぼんじり
雞尾
Chicken Tail
43

ササミ (梅しそ)
雞柳
Chicken Fillet
45

膝軟骨
雞軟骨
Chicken Knuckles
39

もち (ねぎま)
大蔥雞腿肉
Chicken Leg with Leek
44

もち
雞腿肉
Chicken Leg
45

手羽元
雞翅
Chicken Drumette
39

奈良大和妃子鶏

為最頂級的本地雞，養飼於得天獨厚的優質環境，以日本產的白米為飼料，放養過程長達120天。雞皮格外具光澤，皮下脂肪較少，且肉質富彈性，整體鮮嫩多汁並呈現飽滿的咬口。

明太子しそ巻き

明太子紫蘇豚肉卷

Mentaiko Shiso Leaf & Pork Rolls

ネギ巻き

日本香蔥豚肉卷

Japanese Spring Onion & Pork Rolls

にらチーズ巻き

韭菜芝士豚肉卷

Garlic Chives & Cheese Pork Rolls

豚肉野菜巻き

北海道
十勝豚
使用

豆苗巻き

豆苗豚肉卷

Pea Sprouts & Pork Rolls

リング巻き

富士蘋果豚肉卷

Fuji Apple & Pork Rolls



ネギ巻き
日本香蔥豚肉卷
Japanese Spring Onion & Pork Rolls

48

にらチーズ巻き
日本韭菜芝士豚肉卷
Garlic Chives & Cheese Pork Rolls

48

豆苗巻き
日本豆苗豚肉卷
Pea Sprouts & Pork Rolls

48

明太子しそ巻き
明太子紫蘇豚肉卷
Mentaiko Shiso Leaf & Pork Rolls

48

リング巻き
富士蘋果豚肉卷
Fuji Apple & Pork Rolls

42



ネギ巻き

日本香蔥豚肉卷

Japanese Spring Onion & Pork Rolls

野菜

オクラ串焼き

燒秋葵

Grilled Okra

日本青唐串焼き

燒日本青辣椒仔

Grilled Japanese Green Pepper

鹿児島産薩摩安納芋バター焼き

燒鹿兒島安納芋

Grilled Kagoshima Anno Sweet Potato

日本白ねぎ串焼き

燒京蔥

Grilled Japanese White Onion

アスパラ串焼き

燒蘆筍

Grilled Asparagus

肉厚椎茸焼き (大分県産)

大分縣產燒厚肉椎茸

Grilled Oita Prefecture Thick Black Mushroom

58 35 35 48 35 32

日本白ねぎ串焼き
燒京蔥
Grilled Japanese White Onion

日本青唐串焼き
燒日本青辣椒仔
Grilled Japanese Green Pepper

アスパラ串焼き
燒蘆筍
Grilled Asparagus

オクラ串焼き
燒秋葵
Grilled Asparagus

鹿児島産薩摩安納芋バター焼き
燒鹿兒島安納芋
Grilled Kagoshima Anno Sweet Potato



創作 揚げ物

ソフトシェルクラブの磯辺揚げ
磯邊軟殼蟹天婦羅
Soft Shell Crab with Seaweed Tempura

広島カキフライ
吉列廣島蠔 (隻)
Deep-fried Hiroshima Oyster

牛タンメンチカツ (フォアグラ入り)
免治鵝肝牛舌吉列餅
Deep-fried Minced Beef Tongue & Foie Gras Cutlet

98 68 78



牛タンメンチカツ (フォアグラ入り)
免治鵝肝牛舌吉列餅
Deep-fried Minced Beef Tongue & Foie Gras Cutlet

海の珍味



日本川海老のから揚げ
唐揚げ日本川海老
Deep-fried River Shrimp

青森いかメンチ揚げ
唐揚げ青森縣魷魚餅
Aomori-Crisp-fried Cuttlefish

海老塩焼き

鹽焼大蝦

Grilled Prawn

日本産いか丸焼き (醤油)

醬油焼日本魷魚

Grilled Japanese Squid with Soy Sauce

日本産いかゲソ七味焼き

日式辣味焼日本魷魚鬚

Japanese Style Grilled Spicy Squid Legs

日本川海老のから揚げ

唐揚げ日本川海老

Deep-fried River Shrimp

88 72 178 98 148



自家製銀鱈西京焼き

自家製銀鱈魚西京焼

Homemade Miso Glazed Black Cod

フグ味醂炙り焼き

燒味醂魚乾

Mirin Flavoured Dry Fish Jerky

エイヒレ炙り焼き

燒七味魚翅乾

Grilled Seven-dried Stingray Fin

日本産キンキ開き一夜干し焼き (半身)

北海道喜知次一夜干 (半邊)

Grilled Semi-dried Hokkaido Kinkir (Half)

北海道真ホッケ開き一夜干し

北海道花魚一夜干

Grilled Semi-dried Hokkaido Aika Mackerel

帆立貝味噌焼き雲丹風味

雲丹醬油帆立貝味噌焼

Miso-grilled scallop with Uni Soy Sauce

鰯王力マ塩焼き

鹽焼鰯王魚鮫

Salt-grilled Buri-Oh Fish collar



日本産キンキ開き一夜干し焼き (半身)

北海道喜知次一夜干

Grilled Semi-dried Hokkaido Kinkir (Half)

138 188 178 368 88 98 228

主食

宮崎魚麵のきつねうどん (温)
Miyazaki Fish Udon with Bean Curd
料理長特別限定プレミアム日本鰻蒲焼のひつまぶし茶漬け
極上日本蒲焼鰻魚郷土風茶漬飯
Head Chef Specialty: Rustic style Chazuke with
Grilled Kabayaki Premium Japanese Eel

總廚特別限定

428 168 40 45 88 178



雲丹豆腐のカルボナーラ風うどん
海膽豆腐卡邦尼烏冬

Udon Noodles in Carbonara Style with Sea Urchin Tofu

自家製蒜味辣油生蛋拌飯
Homemade Garlic Chili Sauce with Raw Egg Rice

桜海老と桜花のおにぎり

櫻花蝦櫻花手握飯糰

Sakura Rice ball with Sakura Shrimp

焼きおにぎり (醤油)

日式醬油燒飯糰

Japanese Deluxe Soy Sauce Grilled Rice Ball

宮崎魚麵のきつねうどん (温)

宮崎特色魚麵配日本腐皮

Miyazaki Fish Udon with Bean Curd

料理長特別限定プレミアム日本鰻蒲焼のひつまぶし茶漬け

極上日本蒲焼鰻魚郷土風茶漬飯

Head Chef Specialty: Rustic style Chazuke with

Grilled Kabayaki Premium Japanese Eel

料理長特別限定
プレミアム日本鰻蒲焼のひつまぶし茶漬け
總廚特別限定極上日本蒲焼鰻
Head Chef Specialty: Rustic style Chazuke with
Grilled Kabayaki Premium Japanese Eel

甜品



揚げ宮前団子

炸宮前丸子

Deep Fried Miyamae Rice Dumplings

本日のわらび餅

是日蕨餅

Daily Warabi Mochi

水信玄餅

水信玄餅

Mizu Shingen Mochi

本日のアイスクリーム

是日雪糕

Daily Ice Cream

48 48 48 48

切餅費

自攜蛋糕：\$100/個

Cake cutting fee at \$100 for each self-brought cake.

揚げ宮前団子

炸宮前丸子

Deep Fried Miyamae Rice Dumplings