



**HAKATA MIZUTAKI
TORIDEN**

HAPPY HOUR | EVERY DAY 11:00AM – 7:00PM

Complimentary (1) glass of drink on every order of drink

CHOICES OF DRINK

HEINEKEN

28

Free Flow Alcohol Promotion

For 90 Mins at only RM70/pax.

Alcohol: Tiger Beer, Imo (sweet potato) Shochu, High Ball (Whisky + Soda). Non- Alcohol: Orange Juice, Mango Juice, Genmai Green Tea.



Terms & Conditions:

- * Applicable for guests (min. 4 pax) with Ume/ Take/ Matsu Course only.
- * Reservation in advance is kindly needed.
- * Additional 30 mins block at RM30/pax.

郷土の 料理を 伝える

Mizutaki TORIDEN

九州・博多で生まれた食材を
組み合わせる博多水炊き。
先人の叡智を活かし、いまの人々に受け入れられ
そして未来への懸け橋となる。
博多の伝統を繋ぐ。
名物に旨いものあり。

The "mizu" of mizutaki means "water",

a hotpot with chicken soup, is one of the traditional
local dishes of Fukuoka.

Every day, we produce luscious chicken broth soup
by boiling fresh ingredients at least 6 hours to satisfy
our valued customers.

Toriden's mission is to introduce everyone the tastiest
Mizutaki while keeping a Hakata tradition alive.

Please enjoy the most flavorful soup dish you will ever have!

Fukuoka, Japan



TORIDEN

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。



We insist on using fresh whole chicken daily and boiled more than 6 hours to produce this luscious chicken broth soup. We also serve local and imported fresh vegetable. Customer satisfaction will be fulfilled with our earliest homemade Mizutaki in Toriden.

Chicken

鶏

Fresh chicken selected by Toriden will be the base ingredient of our special broth soup.

その日その日のいいものを、専門家と職人の厳選した新鮮で柔らかく脂ののった素材を使用しています。

Breast, thigh, thigh with bone

むね肉・もも肉・骨付きもも肉

High quality cut chicken parts, cooked with natural flavor will be served to enhance our customer dining experience.

鶏肉の芯まで味わい深く召し上がって頂けるよう下味を付け仕上げております。

Special Minced Chicken Ball

特製つみれ

Toriden's unique recipe by mincing our special selected parts of chicken and gizzard, to create the juiciest chicken meatball.

独特の食感と旨みは、粗びきの砂ずり（砂粉）を合わせているから。

もも肉もたっぷりジュシーなつみれに仕上げました。

Soup

スープ

Our Mizutaki soup gets its flavor and natural collagen from fresh whole chicken which boiled until its rich flavor is extracted.

The soup definitely gives a delicious, subtle profile.

丸々の鶏を水だけで炊き上げます。時間は8時間以上、骨と肉はボロボロに。平皿にかけて絞り出した鶏の旨みが全て入った贅沢なスープです。

Yuzu kosyo

特製柚子胡椒

Toriden's recipe of Japanese seasoning with Yuzu citrus, selected chili pepper, salt, and other condiments to enhance the flavor with our dish.

変化を楽しむ、豊潤で奥深い香りの九州産の完熟した黄柚子を贅沢に使用した柚子胡椒。辛味と塩気も程よく優しい味わいです。

Ponzu

特製黄金ぽん酢

Tangy citrus-based sauce - An essential condiment that infused wonderfully with a zingy flavor that pairs perfectly with Mizutaki.

食材の旨さを引き立てる味わいを追求し、優しい出汁の風味と酸味の酸味を主体に作りました。

ARITAYAKI

有田焼



Arita-yaki (Arita ware) a type of ceramic product which are made from Arita town, in Saga prefecture of Japan. It is well known for its exquisite white porcelain and elegantly painted designs, which is a fine work of art handmade by ceramic artists. Please enjoy our artistic design from Japan!

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・有田で削られたとり田オリジナルの器たちでお楽しみ下さい。





Mizutaki ... RM 63.80

1 breast, 2 thigh, Chicken Meatball, Vegetable

水炊き単品 (1人前)

もも切り身/むね切り身/つみれ/野菜もり



Mizutaki additional ingredient

単品・追加メニュー

Vegetable set * 野菜もり (1人前)	RM 20.00	Tofu * 豆腐 (1人前)	RM 8.80	White leek * 白葱スライス (1人前)	RM 10.80
Chicken Meatball * つみれ (1人前)	RM 15.80	Kudzu starch noodles * 葛きり (1人前)	RM 8.80	Assorted mushrooms * キノコ盛り合わせ	RM 10.80
1 breast and 1 thigh * 切り身 (1人前)	RM 19.00	Green Vegetable * 葉もの野菜	RM 8.80	Porridge * 水炊きのメー糊炊 (1人前)	RM 15.80
		Cabbage * キャベツ	RM 8.80	Ramen * 水炊きのメーラーメン (1人前)	RM 15.80
		Carrot * ニンジン	RM 8.80		

* All stated above are portion for 1.

Mizutaki Course

水炊きコースメニュー

梅コース

RM 96.00

UME course

Mizutaki with assorted chicken part and vegetable served with appetizer, chicken salad and rice or noodle.

水炊きを楽しむシンプルコース

前菜／とりわさサラダ仕立て／水炊き／雑炊またはラーメン

竹コース

RM 128.00

TAKE course

Mizutaki with assorted chicken part and vegetable served with appetizer, Goma sashi-Sashimi with sesame dressing, chicken tempura, porridge or noodle and dessert of the day.

博多満喫のとり田おすすめコース

前菜／博多名物ごま刺身／水炊き／とり天／雑炊またはラーメン／デザート

松コース

RM 149.00

MATSU course

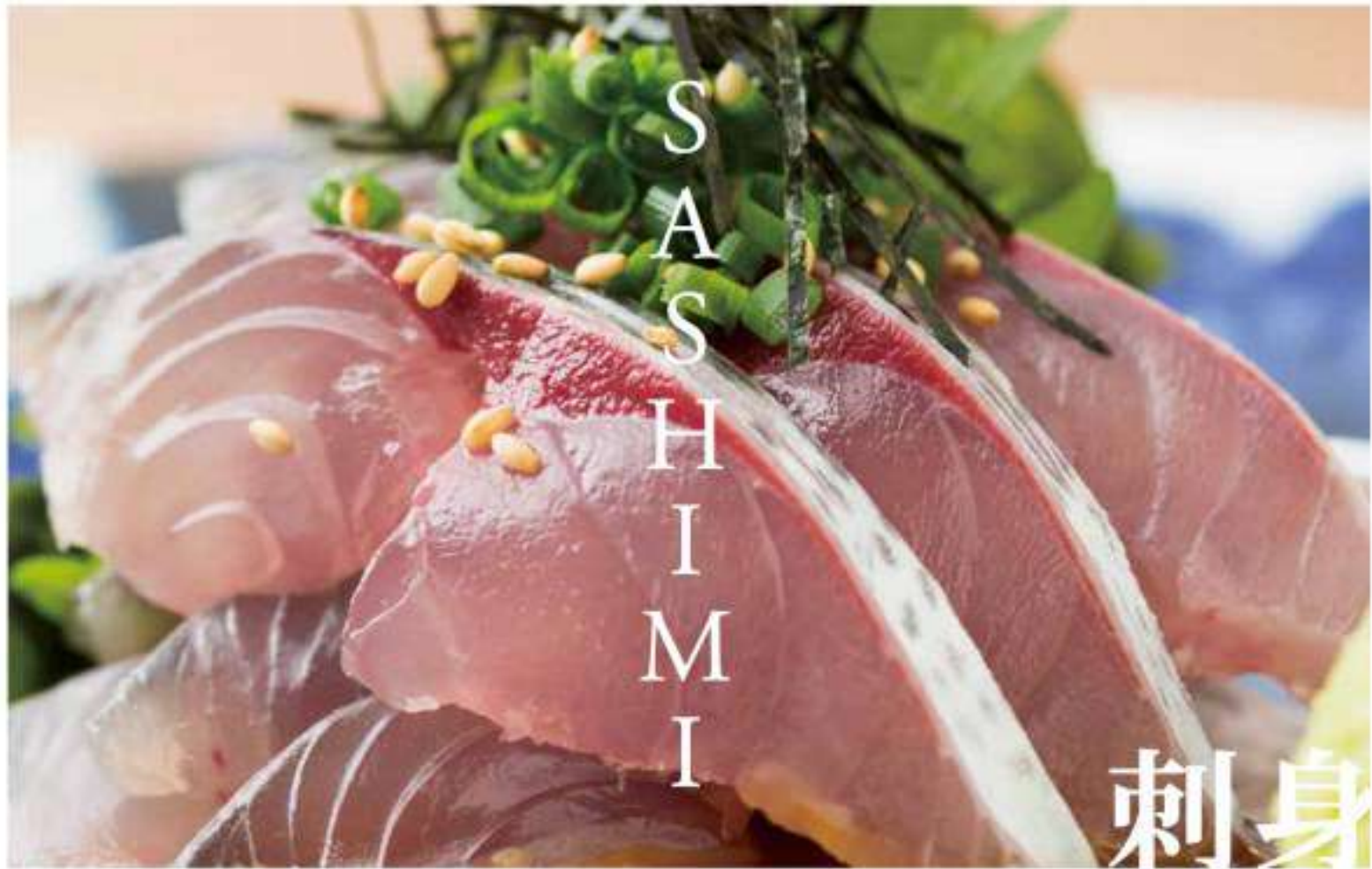
Mizutaki with assorted chicken part and vegetable served with appetizer, Goma sashi-Sashimi with sesame dressing, Sashimi of the day, chicken tempura, mentaiko, porridge or noodle and dessert of the day.

博多の味を楽しむ、とり田満足コース

前菜／博多名物ごま刺身／本日のお刺身／とり田特製明太子／水炊き／とり天／雑炊またはラーメン／デザート



All prices include GST.
★表示価格は全て税込です。



Sashimi platter 5 kinds RM 84.80

本日の刺身 5 種類

Sashimi platter 3 kinds RM 53.80

本日の刺身 3 種類



Kanpachi - Great amberjack
カンパチ RM 39.80

Salmon
サーモン RM 26.80

Ika - Squid
イカ RM 37.00

Tai - Red snapper
鯛 RM 37.00

Hotate - Scallops
ホタテ RM 37.00

Maguro - Tuna
マグロ RM 68.80

All prices include GST.
★表示価格は全て税込です。

A La Carte 水炊きを引き立てる。サイドも主役。



Hakata special Goma-sashi

博多名物ごま刺

RM 31.80



Mentaiko

Spicy version of salty
cod roe

自家製辛子明太子
大粒のたらこに出汁をしっかりと
漬け込ませました。

RM 60.00



Toriwasa

Chicken salad

とりわさ
サラダ仕立て

RM 26.80



Fried chicken

3 thigh, 2 breast

唐揚げ
もも切り身3個、むね切り身2個

RM 29.80

Chicken Tempura

Light and crispy seasoned
fried chicken.
Absolutely delicious!

とり天

大分名物のとり天は特製ポン酢と
からしでどうぞ。

RM 29.80



Toriden Tamago

Soft boiled egg
with chicken miso

とり田たまご

やみつき肉味噌味付けたまご。

RM 10.00



Appetizer of the day

本日の小鉢

RM 10.00

Dessert

is made with green tea from
Hoshino tea garden Yame city.

とり田のこだわり極上スイーツ

All prices include GST.
★表示価格は全て税込です。

Koicha panna cotta

福岡県八女市星野村産

濃茶のパンナコッタ

RM 10.80



Hojicha pudding

Roasted green tea pudding

福岡県八女市星野村産

ほうじ茶のプリン

RM 10.80



Azuki kinako ice cream

きなこアイス

RM 12.80



とりに^{でん}田流 水炊きの ススメ

How to enjoy MIZUTAKI.



これであなたも
水炊き通!?

Soup

First, enjoy our special soup before eating!

塩と柚子胡椒もお忘れなく！
まずは、スープを
そのままだお召し上がりください。



STEP
01



STEP
02

Chicken

Serve boiled chicken with green onion and leek. For traditional way, enjoy it with our tangy citrus flavour ponzu sauce. The combination will boom your appetite!

程よく火入した鶏肉をゆず葉と共に
お召し上がりいただきます。

Chicken Meatball



STEP
03

Next, we will turn our special chicken minced into chicken meatball. You don't want to miss our juicy meatballs!

素材の旨味でスープの味が深まります！
つみれはもも肉・むね肉と鶏皮の妙配合
を合わせるにより独特の食感と旨みを
引き立たせます。

Vegetable

If you would like more vegetable, you can always ask for more!

追加のキャベツ・人参・えのきは無料です。
たっぷりお野菜を頂戴してください。



STEP
04



STEP
05

オススメは雑炊!?

Rice or Noodle

Finally, once the juice of meat and vegetable has thoroughly soaked into the broth, add rice or noodle into the pot. The flavor of chicken and fresh vegetable will bring you a satisfaction finish to a hearty dinner.

鍋の最後は雑炊もしくは博多ラーメンをどうぞ。
薪を落として一層まる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。

ATTENTION! ここがポイント！

Cooking and serving Mizutaki will be done by us with pleasure. Just sit and enjoy!

我慢が美味しさを引き立てます

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。



Drinks

BEER

ビール

Heineken (Draft)	RM 29.80 / gls
Kirin	RM 31.80 / btl
Tiger	RM 22.00 / btl

NON-ALCOHOLIC BEVERAGES

ソフトドリンク

Mineral water - still 500ml	RM 8.00 / btl
San Pellegrino - Sparkling 500ml	RM 21.80 / btl
San Pellegrino - Sparkling Orange Juice	RM 14.80 / btl
San Pellegrino - Sparkling Grapefruit Juice	RM 14.80 / btl
Coca cola	RM 8.00 / gls
Ginger ale	RM 8.00 / gls
Minute Maid - Orange Juice	RM 8.00 / gls
Minute Maid - Apple Juice	RM 8.00 / gls

The best tea in Japan.



Japanese TEA

Refill is available

お茶

Genmai Green Tea - Cold / Hot	RM 12.80
Hojicha - Cold / Hot <small>Roasted green tea</small>	RM 12.80
