

幻の

八女炭蘇鶏が

食べられるお店



鶏の極み

とり源

日田

うきは

山鹿

久留米 広川

八女

みやま

筑後

幻の八女炭蘇鶏

福岡と熊本の県境・奥立花の鶏舎で地域資源の「竹炭」を餌に混ぜストレスなしに育てられた「八女炭蘇鶏」は歯ごたえがありながら柔らかい肉質が特徴。甘味と旨味を兼ね備えた味はまさしく「絶品」です。

とり源の満喫コース



写真は4,000円コース 2名様

とり源の鶏炊きコース



写真は4,000円コース 2名様

コース料理は要予約 二名様より

△名様

六品 三、〇〇〇円＋税

七品 四、〇〇〇円＋税

八品 五、〇〇〇円＋税

一例：三、〇〇〇円コース

- ・先付
- ・旬のお刺身盛合せ
- ・名物鶏炊き
- ・八女炭蘇鶏の炙り焼き
- ・ピの雑炊又は麺
- ・季節のシャーベット

△名様

九品 三、〇〇〇円＋税

十品 四、〇〇〇円＋税

十一品 五、〇〇〇円＋税

一例：三、〇〇〇円コース

- ・先付
- ・本日の手始め
- ・旬のお刺身盛合せ
- ・八女炭蘇鶏の炙り焼き
- ・厳選 炭火焼とり
- ・料理長気まくれサラダ
- ・旬の揚物
- ・鶏五目釜飯と香の物と極みスープ
- ・季節のシャーベット

TORIGEN



極みスープの  
鶏炊き(丸鶏)  
とりたき  
一人前  
二、〇〇〇円(十税)

八女炭蘇鶏の  
炙り焼き  
(もも、むね)  
二、一〇〇円(十税)

八女炭蘇鶏の  
炙りタタキ  
(もも、むね)  
八〇〇円(十税)

八女炭蘇鶏の  
生つくね焼き  
卵黄を絡めて  
四五〇円(十税)

八女炭蘇鶏の  
塩唐揚げ  
(もも、むね)  
六五〇円(十税)



カウンター席からゆったりとした  
個室席までご用意しております。  
最大宴会 20名様まで承ります。



数量限定 希少部位 白レバー  
八女炭蘇鶏の厳選焼とり  
1本180円(十税)より



熟練した職人が新鮮な丸鶏がらだけを  
使いじっくりと火加減を  
調節しながら作った渾身の二滴。  
濃厚な旨味を追求した究極の  
スープを是非ご賞味ください。

鶏の極みスープ

無農薬で育った柚子を塩唐辛子のみで  
作り上げた奥八女産柚子胡椒。  
鶏料理には欠かせない名脇役です。

奥八女産柚子胡椒

海藻からの旨味が程よく含まれ  
更に少量ずつ丁寧に焼き上げられた  
こだわりの焼塩を使用しております。

海藻塩

英彦山の麓にある約四百年の歴史と  
伝統を誇る小石原焼。いろんな料理を  
美味しく演出してくれます。

朝倉・小石原焼の器

水、土、空気に恵まれた八女地方の  
採れたて野菜を主に鮮度にこだわって  
提供致します。

八女産・地元野菜

鶏料理は鮮度が命。毎朝入荷する  
「八女炭蘇鶏」は鶏の極みをとことん  
追求した当店看板商品です。

朝引き鶏

こだわり



鶏の極み

とり源  
TORIGEN

電話番号◎0943-22-8099

営業時間◎17:00~23:30 (OS 23:00)

店休日◎日曜日(不定休)

住所◎八女市本村425-42 (八女商工会議所前)

- ・駐車場は清水町商店街お客様駐車場をご利用ください。
- ・店内は全席禁煙とさせていただきます。
- ・是非ご予約でのご来店をおすすめ致します。



R442		至黒木	
至筑後	八女本店	福岡中 八女商工 福岡銀行前	至黒木 西日本 シティ銀行
至筑後	喜多屋	八女 市役所 福岡小	とり源