



とりそら

2025.6.20 Grand Opening

焼鳥と鍋が紡ぐ、
気負わない贅沢。

GREETINGS

鳥しき店主・池川義輝率いる「鳥しきICHIMON」の鶏鍋料理店「とりそら」が、この度、東京・目黒に移転し、新たな店舗として生まれ変わります。

かつて東京・下町で親しまれた当店名物「東京かしわ鍋」はそのままに、自慢の焼鳥や、古きよき時代の味を感じられるコース料理で、おもてなしいたします。

大切な人と共有したくなる温かい店舗を目指して、スタッフ一同、心を込めて取り組んでまいります。ご期待ください。



CONCEPT & MENU

「焼鳥と東京かしわ鍋」をメインに、もっと気軽に、伝統文化・焼鳥を味わっていただきたいとの思いから誕生しました。

鳥しき直伝「近火の強火」で焼き上げる香ばしい焼鳥は、テンポよく。東京かしわ鍋は、池川が生まれ育った下町の郷土料理を現代に昇華させ、福島県伊達鶏の各部位、素材本来の旨みを引き出しました。

丁寧な火入れ、食材にこだわりながらも、敷居の高さを取り払い、どこか懐かしさを覚える“原点回帰”の体験を、ぜひご堪能ください。

MAP



とりそら TORISORA

営業時間：1部 / 18:00～20:00

2部 / 20:30～22:30

定休日：月曜日、火曜日

住所：東京都品川区上大崎2-15-2

目黒ビジネスマンション B1F-2

電話番号：03-5422-9370

席数：カウンター9席

メニュー：焼鳥・東京かしわ鍋 おまかせコース

料金：一律9,800円(税込み)※ドリンク別

お支払い：クレジットカードのみ / Cashless only



Instagram
@torishiki_ichimon



Reservation
ご予約はこちらから