

เนื้อไก่ท้องถิ่น

เนื้อไก่จากฟาร์มท้องถิ่นในร้านเรา มีความเหนียวนุ่ม ยิ่งเคี้ยวยิ่งมีรสชาติออกมาที่อร่อยออกมา เราใช้เนื้อไก่สดใหม่จากฟาร์มคู่ค้า ส่งตรงถึงมือเชฟโดยตรง โดยเชฟจะบรรจุแล่ไก่ และเสียบเนื้อไก่อย่างปราณีตด้วยตนเอง



เนื้อวากิว

เราใช้เนื้อแบรนด์ ฮิตาชิคิว จากจังหวัดอิบารากิ ที่มีจุดเด่นคือลักษณะไขมันที่ละเอียดเหมาะสม และเป็นเนื้อคุณภาพเนื้อดี เชฟได้เตรียมเนื้อคุณภาพเยี่ยม อย่างโดยถ่านขาว เพื่อดึงรสชาติอันแสนอร่อยของเนื้อออกมาให้ท่านได้ลิ้มรส



ปลาสด



ร้านของเรานำเข้าปลาสดๆ โดยตรงจากประเทศญี่ปุ่น สัปดาห์ละ 2-3 ครั้ง เราใช้วัตถุดิบคุณภาพดีในแต่ละฤดูกาลของญี่ปุ่นเสิร์ฟแก่ท่าน นอกจากนี้เราให้ความสำคัญกับการจัดเก็บวัตถุดิบต่างๆ ของร้านอย่างมากอีกด้วย



ถ่าน

ใช้ถ่านขาวที่เผาจากต้นโอ๊ค โดยถ่านขาวนี้มีลักษณะเฉพาะตัวคือมีอุณหภูมิที่สูง และไม่เกิดเปลวไฟลุกบนเนื้อถ่านง่าย ทำให้เมนูย่างที่ใช้ถ่านชนิดนี้มีลักษณะกรอบนอกนุ่มใน มีความฉ่ำของน้ำในเนื้อสัตว์ อีกทั้งถ่านที่นำมาใช้เป็นไม้โอ๊คบริสุทธิ์ 100% จึงมีกลิ่นหอมอันหรูหราเฉพาะตัวติดอาหารด้วย

เกลือ / ซอสทาเระ

เราใช้เกลือ 3 ประเภทในการปรุงอาหารและวัตถุดิบ โดยเฉพาะเมนูอย่างนั้น ทางร้านใช้เกลือเข้มข้นที่ช่วยดึงรสอูมามิของเนื้อออกมาให้ความอร่อยอย่างเข้ากัน

ใช้ซอสทาเระ ที่ได้รับการแบ่งมาจากร้านจิโดริเคน ร้านในเครือของเรา โดยเป็นซอสที่ปรุงตั้งแต่เริ่มเปิดร้าน และผสมเคี่ยวต่อกันมานานกว่า 10 ปี โดยร้านเราได้นำซอสมาใช้ในการเพิ่มความหอมของถ่าน และรสอร่อยของเนื้อไก่ให้เป็นเมนูแบบฉบับเฉพาะตัว