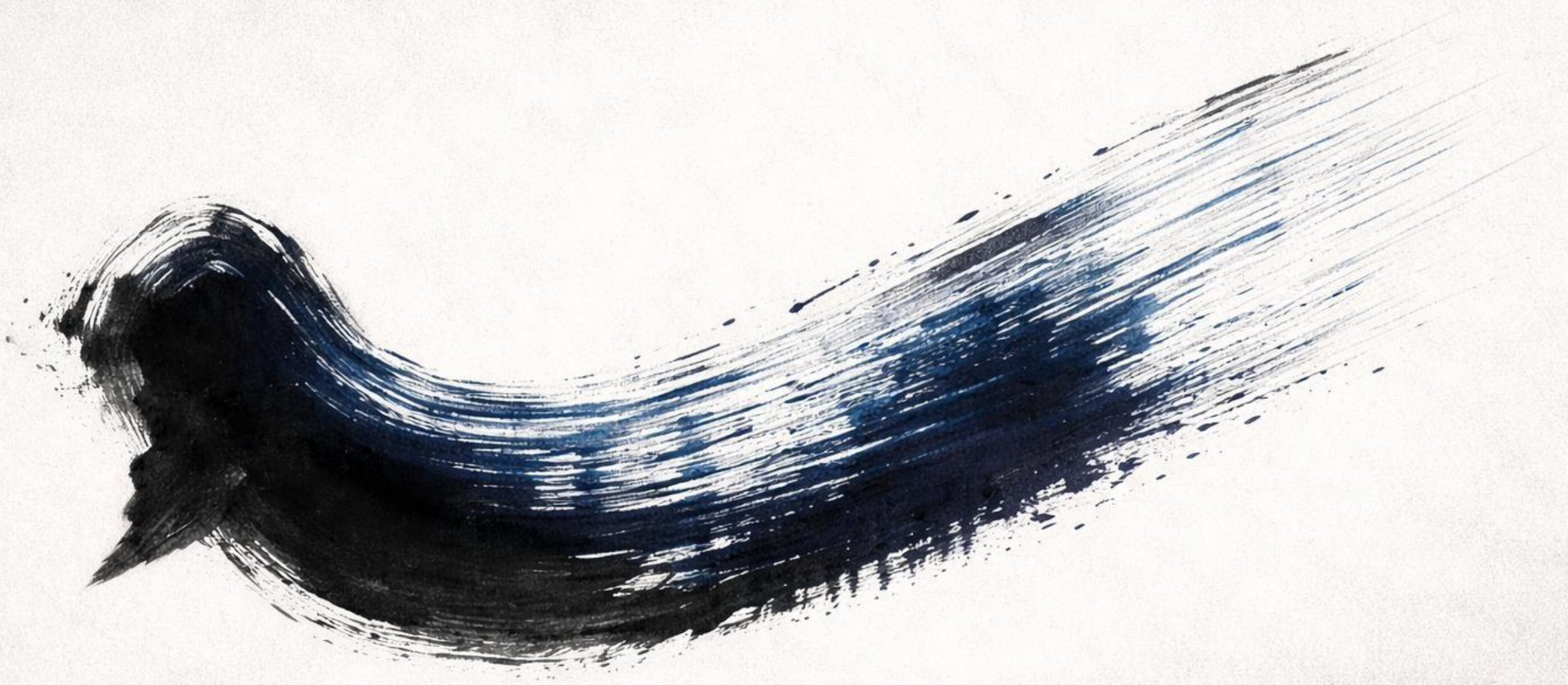




鳥又（Torimata）は、火と素材、そして職人の精神が交わる場として生まれた。上質な白炭で丁寧に焼き上げる焼鳥は、外は香ばしく内は繊細に仕上げられ、焼鳥のタレをはじめとするすべてのソースは師匠が時間をかけて丹念に仕込んだものである。素材の選定にも一切の妥協はなく、その日に最も良い状態のものだけを用い、一串一串に心を込めて火を入れる。炭の音、立ちのぼる煙、静かな集中の空気の中で生まれる瞬間は、単なる食事ではなく文化そのものであり、鳥又の理念は、デンマークにいながら一秒で東京へと旅をする体験を届けることにある。

Torimata was created as a meeting point of fire, ingredient, and craftsmanship, where premium white charcoal is used to grill each skewer with precision, achieving a delicate balance between a gentle char and tender interior, while the tare sauce and every accompanying seasoning are patiently prepared by the chef through traditional methods, layer by layer. Ingredient selection is uncompromising, with only the freshest cuts of the day chosen and treated with focused attention, so that the sound of charcoal, the rising smoke, and the quiet intensity behind the grill become more than a meal but an expression of culture itself, fulfilling Torimata's philosophy of transporting you from Denmark to Tokyo in a single second.









主廚の康（やすし / Yasushi）は、京都の名店「串くら（Kushikura）」で五年間焼鳥の主廚を務め、その後もアジア各国で生活と仕事を重ねてきた経験を持つ。焼鳥は彼にとって単なる料理ではなく、人生をかけた情熱であり、日本の伝統を次の場所へと運ぶ使命でもある。その想いを胸に、彼は丹麦へと渡り、焼鳥文化を届けることを実現させた。Torimataを訪れた多くの客人が「日本以外で食べた中で最も美味しい焼鳥」と語るのは、彼の技と精神の証である。焼鳥のタレは長年培った秘伝の配合で丁寧に仕込まれ、ズッキーニ明太子ソースをはじめとするすべてのソースも彼自身が細やかに調整している。素材選びから鮮度の見極め、一本一本の焼き上げに至るまで、康は妥協を許さず、完璧な串焼きを届けるために静かな努力を積み重ねている。

Head Chef Yasushi brings with him five years of experience as Head Yakitori Chef at the renowned Kushikura in Kyoto, along with years of living and working across various Asian countries. For him, yakitori is not simply food but a lifelong passion and a responsibility to carry traditional Japanese craftsmanship beyond its borders. With deep dedication, he brought authentic yakitori culture to Denmark and made it his mission to execute it with integrity and precision. Many guests at Torimata describe it as the best yakitori they have ever experienced outside Japan, a testament to his discipline and devotion. His tare sauce is prepared according to a carefully guarded recipe refined over years of practice, while every other sauce, including the zucchini mentaiko glaze, is meticulously developed and balanced by his own hand. From the strict selection of ingredients to uncompromising attention to freshness and the precise grilling of each skewer, Chef Yasushi invests quiet focus and relentless effort to ensure that every piece leaving the grill meets his exacting standards.



素材の選定には一切の妥協がない。一本一本丁寧に串打ちされた食材は、白炭の火にかけられ、そして客のテーブルへと運ばれるまで、およそ五分以内という緊張感の中で仕上げられる。この流れを成立させるためには、素材が最高の鮮度であることが絶対条件である。火は味を隠すためのものではなく、素材本来の旨味を引き出すための手段に過ぎない。ひと口目で感じる中心の味わいが、その食材の持つ本来の姿であること、それこそが鳥又の目指す焼鳥である。

Ingredient selection is uncompromising. Each piece is carefully skewered, placed over white charcoal, and served to your table within approximately five minutes, a precise rhythm that demands absolute freshness. Only ingredients at their peak condition can withstand this direct expression of fire. The flame is not used to conceal, but to reveal; it exists to enhance the natural essence rather than overpower it. When you take the first bite, the innermost core should still carry the ingredient's original character, pure and intact. That purity of flavor is the standard Torimata upholds.





鳥又の焼鳥は、日本本来の味わいをそのまま大切にしている。近年、多くの焼鳥店がより幅広い層に合わせるために味付けを変えたり、海外では現地の好みに合わせて調整を加えたりする傾向が見られるが、私たちはあえてその流れに迎合しない。炭の香り、タレの深み、塩の繊細さ——それらは本来あるべき姿であり、時代や場所によって変えるものではないと考えている。鳥又は、伝統の味を守り続けることこそが、真の焼鳥であると信じている。

At Torimata, every skewer remains rooted in the original taste of Japanese yakitori. While many contemporary establishments adjust flavors to accommodate broader audiences, and overseas restaurants often modify recipes to suit local preferences, we deliberately choose a different path. The aroma of charcoal, the depth of tare, and the subtle balance of salt are preserved as they were intended. These elements are not meant to be reshaped by trend or geography. Torimata remains committed to honoring the traditional flavor profile of yakitori, believing that authenticity is not something to be adapted, but protected.



宮寒梅

酒は、鳥又におけるもう一つの魂である。焼鳥が体験の二十五パーセントを担うとすれば、空間とサービスがまた二十五パーセントを形づくり、残りの五十パーセントを支えるのが酒の存在である。私たちは多様な日本酒や厳選されたビールを揃え、料理との調和を大切にしている。中でも特筆すべきは、鳥又オリジナルのIPAとRice Lagerである。焼鳥の旨味を引き立てるために設計されたこれらのビールは、単なるドリンクではなく、体験そのものを完成させる重要な要素である。

Beverage is one of the defining spirits of Torimata. If yakitori represents twenty-five percent of the experience, and atmosphere and service shape another twenty-five percent, then the remaining fifty percent belongs to the drink. We curate a wide selection of sake and carefully chosen beers to complement the depth and character of the grill. Most notably, Torimata offers its own signature IPA and Rice Lager, crafted to elevate the flavor of yakitori rather than compete with it. These are not merely beverages served alongside the meal, but an essential part of completing the experience.





いらっしゃいませ、鳥又へようこそ。もう一杯ビールはいかがですか。私たちは、食を通じて日本の人文と文化を丹麦へと届けています。焼鳥の香り、丁寧な所作、細やかな気配り、そのすべてが一体となり、まるで日本にいるかのような時間を感じていただけることを目指しています。ここで過ごすひとときが、静かで温かい日本の空気を思い出させるものであれば、それが鳥又の願いです。

Welcome to Torimata. May we offer you another beer. Through food and attentive, refined service, we bring the spirit of Japanese culture to Denmark. The aroma of charcoal, the careful gestures behind the counter, and the quiet attention to detail are designed to make you feel as though you have stepped into Japan itself. If, even for a moment, the experience transports you beyond Copenhagen and into the atmosphere of Tokyo, then Torimata has fulfilled its purpose.



梅澤 羊

鳥又の体験とサービス
The Torimata Experience

空間美学。鳥又が大切にしているのは、日本の侘寂の精神と北欧デザインの静かな洗練が自然に溶け合う美意識である。余白、素材感、光と影、そのすべてが調和し、食と文化と設計がひとつの体験として重なり合う。鳥又は単に料理を提供するのではなく、その場にふさわしい文化的環境をつくり上げる。あるときは一つの空間として、あるときは住まいの一角として、またあるときは特別な催しの雰囲気として、私たちはサービスを基盤に、美しい空間そのものを創造する。

Spatial Aesthetics. Torimata embraces the quiet harmony between Japanese wabi-sabi and the restrained elegance of Nordic design. Space, material, light, and shadow are carefully considered so that food, culture, and design merge into a unified experience. We do not simply provide dining; we shape an environment that reflects cultural intention. It may become an entire setting, a defined corner within your home, or the atmosphere of a special event. Built upon attentive service, Torimata creates not only a meal, but a refined and beautiful space tailored to you.







私たちが提供するすべての体験は、まず空間づくりから始まる。主厨お任せの特別な食事であっても、料理と酒の品評会であっても、日本文化を中心とした夜の催しであっても、企業向けの公式な会合や文化交流の場であっても、あるいは学びの講座であっても、その根底には必ず空間美学が存在する。料理や文化は、ふさわしい環境の中でこそ本来の価値を発揮する。だからこそ鳥又は、サービスの前にまず空間を整える。場の空気を設え、光と距離を計り、静けさを生み出す。その土台が整ったとき、はじめて体験は静かに始まる。

Every experience we offer begins with space. Whether it is a Private Omakase, a Tasting & Pairing Event, a Japanese Cultural Evening, a Corporate & Cultural Diplomacy gathering, or an Educational Masterclass, each format is grounded in spatial aesthetics. Food and culture can only reveal their true value within the right environment. For this reason, Torimata shapes the setting before the service unfolds. We establish atmosphere, balance light and distance, and create a sense of calm. Only then does the next layer of experience begin.



お任せ
Omakase



鳥又のお任せは、単なる食事ではなく、一連の総合的な体験として設計されている。お客様のご要望に応じて、指定された空間の中でお任せを完成させることができる。ご予算の目安をもとに、空間設計から設営、料理の構成、調理、酒の選定、そしてサービススタッフの手配に至るまで、すべてを一体として整える。場所は私たちと共に選ぶこともできれば、お客様が指定することも可能であり、さらにはご自宅の庭園という私的な空間で行うこともできる。鳥又は、その場にふさわしい形で、静かに体験を組み立てていく。

Torimata's Omakase is designed as a complete and integrated experience rather than simply a meal. Based on your preferences, we create and execute the Omakase within a designated space, tailoring every element according to your approximate budget. From spatial design and installation to menu customization, preparation, beverage selection, and professional service staff, each component is thoughtfully coordinated as part of a unified concept. The location may be selected together, provided by you, or even set within the intimacy of your own garden. Torimata adapts to the environment, shaping the experience carefully and intentionally within the space you choose.

感覚の品評会

The Sensory Tasting Ritual



Tasting & Pairing Experience は、料理と酒、あるいは茶との調和を探る体験形式である。焼鳥と日本酒の組み合わせ、茶と酒の比較品評、あるいは季節ごとの素材を中心にした構成など、テーマに沿って設計される。単に味わうだけではなく、それぞれの背景や製法、香りの変化についても共有しながら進められるため、感覚と知識が同時に深まっていく。鳥又は、料理を媒介として味覚の対話を生み出し、参加者が静かに集中できる環境の中で、洗練された品評の時間を提供する。

The Tasting & Pairing Experience is designed to explore the harmony between food and beverage, or between tea and sake, through a curated thematic format. Whether it is yakitori paired with selected sake, a comparative tasting of tea and rice wine, or a seasonal ingredient showcase, each session is structured around a focused concept. Beyond simply tasting, guests are guided through the background, production methods, and subtle changes in aroma and texture, allowing both sensory appreciation and understanding to deepen simultaneously. Torimata creates a refined environment for dialogue through flavor, where guests can engage thoughtfully and experience a composed and intentional tasting ritual.





焼鳥と日本酒の組み合わせは、静かな対話のようなものである。炭火で焼き上げた香ばしさと、素材の内側に残る繊細な旨味に対し、日本酒は柔らかく寄り添い、味の輪郭を広げていく。米由来の甘みや酸味が、タレの深みや塩の繊細さを受け止め、余韻を静かに整える。一方、焼鳥とビールはより直接的で爽快な関係である。炭の香りと脂の旨味に対して、ビールの苦味と炭酸が鮮やかな対比を生み、口の中をリセットしながら次の一串へと導く。日本酒が重なり合う調和だとすれば、ビールは切れ味のあるリズムであり、どちらも焼鳥の魅力を異なる角度から引き出す存在である。

Yakitori paired with sake is a quiet dialogue of depth and balance. The gentle char from white charcoal and the delicate flavor preserved at the core of each skewer are met by the soft structure of sake, which expands and rounds the palate rather than overpowering it. The natural sweetness and acidity derived from rice absorb the richness of tare or highlight the subtlety of salt, allowing the finish to linger with refinement. In contrast, yakitori with beer creates a more immediate and refreshing dynamic. The bitterness and carbonation cut cleanly through the fat and smokiness, resetting the palate and preparing it for the next bite. If sake represents harmony and layering, beer offers clarity and rhythm, each revealing a different dimension of yakitori.

静寂の時間
An Hour of Stillness





火と旋律は、鳥又における食と音楽の融合体験である。炭火で焼き上げる焼鳥の香りと、静かに流れる旋律が重なり合い、空間の中に一つのリズムを生み出す。音楽は料理を包み込み、料理は音楽に温度を与える。私たちは味覚だけでなく、聴覚や空気感までも含めて設計し、その夜限りの特別な時間を創り出す。火の音と旋律が交差する瞬間、そこには食事を超えた体験が生まれる。

Fire & Melody is Torimata's expression of the union between cuisine and music. The aroma of charcoal-grilled yakitori meets the quiet flow of live sound, creating a shared rhythm within the space. Music surrounds the dining experience, while the warmth of the grill gives texture and depth to the sound. Rather than focusing solely on taste, we shape an atmosphere that engages multiple senses, allowing flavor and melody to evolve together throughout the evening. In the meeting point between flame and sound, the experience extends beyond dining into something immersive and memorable.

鳥又のサービスは、単なる飲食提供ではなく、空間・料理・酒・文化を一体として構築する総合的な体験である。主厨お任せによる私的な食事体験、料理と酒を探究する品評の場、火と旋律が交わる文化の夜、そして企業や文化交流の公式な場に至るまで、すべては空間美学を基盤に設計される。私たちはまず場を整え、その上で料理を通じて文化を伝える。鳥又はレストランの枠を超え、場所や形式に応じて姿を変えながら、日本の精神性を丹麦へと届ける文化的プラットフォームである。

Torimata's services extend far beyond traditional dining, forming a comprehensive experience where space, cuisine, beverage, and culture are designed as one unified concept. From intimate Private Omakase gatherings to curated tasting sessions, from Fire & Melody cultural evenings to corporate and cultural exchange events, each format is grounded in spatial aesthetics and thoughtful composition. We begin by shaping the environment, then allow food and beverage to carry the cultural narrative within it. Torimata is not confined to the structure of a restaurant; it is a cultural platform that adapts to place and occasion, bringing the spirit of Japan to Denmark through intentional and refined experiences.





TORIMATA
Yakitori & Sake

