

各種ご宴会、歓送迎会、結婚式の二次会など承ります。  
ご予算・ご要望等ございましたらお気軽にお問い合わせくださいませ。

※お通し代としてお一人様につき別途460円(税込506円)頂いております。  
※メニューは予告なく変更する場合がございます。なお、売り切れの際はご容赦願います。  
※当社は国産米を使用しております。  
※未成年者の飲酒、飲酒運転は法律で禁止されています。

当店は骨髄バンクの活動支援をしています。  
「日本骨髄バンク」☎ 0120-445-445



2013年6月22日に富士山が世界遺産に登録されました。皆様のご協力ありがとうございました。

おもてなし鳥良ホームページ



[https://sfpdining.jp/brand/omotenashi\\_toriyoshi/](https://sfpdining.jp/brand/omotenashi_toriyoshi/)

— O · M O T E N A S H I —

とりよし

創業一九八四年



創業一九八四年、鶏料理専門居酒屋として誕生した「鳥良」。  
約三〇年に及ぶ歴史の中、数々の品を培って参りました。  
このたび鳥良では、日本料理の調理法の真髄にこだわり、  
素材の旨味を十分に引き出す料理をご用意いたしました。  
彩り豊かで健康的、滋味溢れる味わいをご堪能ください。

# 鶏料理へのこだわり

「徹底した味へのこだわり」。

私どもは創業以来、常にこの理念を追及してまいりました。

「手造り」であることに徹底的にこだわります。

それぞれの素材をお店の調理場で一品一品丁寧に調理し、本物の味だけを

お客様に提供しつづけることを心がけています。

そのこだわりの代表例が「鳥良」の看板料理である「手羽先唐揚」です。

厳選された鶏の手羽だけを用い、こだわりのスパイス、

一ヶ月寝かせた秘伝だれ、独自の揚げ方で作り出す門外不出の製法。

これこそ私どもの「こだわり」そのものと言っても過言ではありません。

## 看板料理

(二人前五本)

手羽先唐揚

甘口

五〇〇〇円(税込五五〇円)

手羽先唐揚

中辛

五〇〇〇円(税込五五〇円)

手羽先唐揚

大辛

五〇〇〇円(税込五五〇円)

守り続けてきた味

これからも

# やきとり

## 塩焼き

かわ	二二〇円(税込二五三元)
もも	二五〇円(税込二七五円)
ねぎ間	二五〇円(税込二七五円)
つくね	二七〇円(税込二九七円)
ぼんじり	二二〇円(税込二五三元)
手羽先	二八〇円(税込三〇八円)
なんこつ	二二〇円(税込二五三元)
はつ	二二〇円(税込二五三元)
すなぎも	二四〇円(税込二六四円)

## 照り焼き

かわ	二二〇円(税込二五三元)
もも	二五〇円(税込二七五円)
ねぎ間	二五〇円(税込二七五円)
手羽先	二八〇円(税込三〇八円)
つくね	二七〇円(税込二九七円)
月見つくね	三〇〇円(税込三三〇円)

## やきとり

### 盛り合わせ

五種類のおまかせ申盛り合わせです。

一、二〇〇円(税込二、三二〇円)

# 鶏料理専門店の鍋

## こだわりの鶏水炊き鍋

九州産の骨付き鶏を使用し  
白濁した旨味があるスープが自慢。  
鶏の美味しさが詰まったおすすめ一品。

三、六〇〇円(税込三、九六〇円)

### 追加雑炊セット

四八〇円(税込五二八円)

### 追加麺セット

四八〇円(税込五二八円)

# 鶏料理専門店の土鍋めし

## 桜島どりの土鍋めし

鹿児島島の銘柄鶏と共に炊き上げます。

一、五八〇円(税込一、七三八円)

## 真鯛の土鍋めし

鯛の出汁で炊き込んだ御飯は旨味が凝縮されています。

一、六八〇円(税込一、八四八円)

※土鍋めしは調理時間40〜50分頂いております。

# 鶏珍味

ふわふわ鶏皮ポン酢

極薄切りの鶏皮の食感をお楽しみください。

四九〇円(税込五三九円)

鶏の梅なんこつ和え

砂肝、ハツ、皮をさっぱりと梅なんこつで和えました。

四九〇円(税込五三九円)

鶏砂肝の胡麻塩和え

ビールのおつまみに最適です。

五八〇円(税込六三八円)

鶏レバーの胡麻塩和え

まったりとした味わいをお楽しみください。

五八〇円(税込六三八円)

鴨生ハムの刺身仕立て

しっとり仕上げた鴨生ハムを刺身仕立てで。

六八〇円(税込七四八円)

鴨生ハムのにぎり寿司

鴨の旨味を纏ったにぎり寿司はおつまみにピッタリです。

六八〇円(税込七四八円)

# 小菜

胡麻塩きゅうり

浅漬けきゅうりを胡麻油で和えた一品。

四九〇円(税込五三九円)

卵黄とクリームチーズの西京漬け

味噌の風味は卵黄とクリームチーズにぴったり。

四九〇円(税込五三九円)

冷し煮なす

あっさりとした味を含ませ、冷たく提供いたします。

五九〇円(税込六四九円)

蓮根のきんぴら

蓮根独特のしゃきしゃき感をお楽しみください。

五九〇円(税込六四九円)

お漬物の盛り合わせ

こだわりの季節のお漬物盛り合わせ。

五九〇円(税込六四九円)

鴨生ハムとマンゴーのピンチョス

甘味、酸味、塩味の絶妙なバランス。

五八〇円(税込六三八円)

# 豆腐・湯葉

大吟醸絹仕込みざる豆腐

六八〇円(税込七四八円)

国産大豆を使用し、丁寧に仕上げた手作り豆腐です。

ごとうふの揚げだし

六八〇円(税込七四八円)

大豆そのものの旨みを閉じ込め、だしの効いた餡で仕上げました。

ごとうふの天麩羅

六八〇円(税込七四八円)

トロツとした食感がくせになります。

生湯葉のお造り

七八〇円(税込八五八円)

甘みのある生湯葉です。ぜひご賞味ください。

## ごとうふにひいて

一般的な豆腐は豆乳をにがりで固めますが、ごとうふは豆乳にくずや澱粉を混ぜ、加熱し凝固します。食感ほもちもち感があり、やわらかなプリンを思わせませす。佐賀県有田に古くから伝わる練り物豆腐です。

# 刺身

真鯛の薄造り肝ソースがけ

六八〇円(税込七四八円)

活メ鯛の刺身を濃厚なあん肝のソースと合わせました。

刺身三種盛り合わせ

九八〇円(税込一〇七八円)

天然まぐろ中とろ、活メ鯛、アオリイカの盛り合わせです。  
※仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます。

刺身五種盛り合わせ

一、四八〇円(税込一、六二八円)

天然まぐろ赤身、トロ、鯛、イカ、海老の豪華盛りです。  
※仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます。

# 熊本直送馬刺し

## 霜降り

柔らかくサシの入ったバラの部位。甘みが違います。

一、七五〇円(税込、九二五円)

## ロース

赤身と脂のバランスが良い馬肉を味わってください。

一、四八〇円(税込、六二八円)

## 赤身

モモや肩肉から厳選した赤身を使用しています。

九八〇円(税込、〇七八円)

## 二種盛り合わせ(霜降り・ロース)

食べ比べたい方は迷わず盛り合わせを。

一、九八〇円(税込、二七八円)

## 馬肉の握り寿司

シャリに合わせても良く合います。甘醤油どうぞ。

九八〇円(税込、〇七八円)

# 焼・炊き

## 鶏くわ焼き

鶏の様々な部位を丁寧に焼き上げ旨味を凝縮させたおすすめの一品。柚子胡椒をつけてお召し上がりください。

### レギュラー

八九〇円(税込九七九円)

### ハーフ

四九〇円(税込五三九円)

## 鶏つくねの月見杉板焼き

牛蒡と軟骨入りのつくねはタレと卵黄との相性抜群です。

六八〇円(税込七四八円)

## 鶏つくねのチーズ杉板焼き

二種のチーズをのせ熱々に焼き上げました。

六八〇円(税込七四八円)

## 徳島県産 肉厚椎茸焼き

肉厚椎茸の香りと味をお楽しみください。

六八〇円(税込七四八円)

## 豚の角煮マッシュポテト添え

柔らかく角煮を黒酢ベースで煮込み、マッシュポテトを添えました。

七八〇円(税込八五八円)

## 牛すじと大根の煮物

定番の牛すじを塩味で仕上げました。

八八〇円(税込九六八円)

## 銀鱈の西京焼き

自家製の西京味噌で仕上げたお酒に良く合う一品。

九八〇円(税込一、〇七八円)

# 自慢の一品

こだわり手巻きの

プレーン

七八〇円(税込八五八円)

だし巻き玉子

チーズ

八五〇円(税込九三五円)

ご注文をいただいてから一本一本おつくりいたします。

とろり味玉の雲丹うにいくらのせ

七八〇円(税込八五八円)

半熟の味玉に雲丹といくらをのせた贅沢な一品。

大分県産 霜降りメ真サバ

八八〇円(税込九六八円)

脂の乗ったサバを酢メでどうぞ。

常陸牛ひたらぎゅうのローストビーフサラダ仕立て

九八〇円(税込一〇七八円)

柔らかく仕上げたローストビーフをフレッシュな彩り野菜と共に。

常陸牛ひたらぎゅうの低温調理ローストビーフ寿司

九八〇円(税込一〇七八円)

ローストビーフとご飯の相性は抜群です。

## 揚げ物

鶏皮の唐揚げ

五八〇円(税込六三八円)

パリパリの食感と程よい塩味がやみつきます。

鶏もも肉の唐揚げ

六八〇円(税込七四八円)

外はパリッと、中はジューシーな専門店の唐揚げです。

えいひれの天麩羅

六八〇円(税込七四八円)

他では味わえない食感をどうぞ。

椎茸肉詰めと蓮根挟み揚げ

六八〇円(税込七四八円)

美味しい鶏ミンチを椎茸、蓮根と合わせて天ぷらで。

海老春巻き スイートチリソース

七八〇円(税込八五八円)

パリパリの海老春巻きをスイートチリソースでアジア風に。

真鯛の梅しそ天麩羅

七八〇円(税込八五八円)

鯛の淡泊な白身の味が梅と大葉で引き立ちます。

大海老のマヨネーズソース

八八〇円(税込九六八円)

ブリッと大ぶりの海老をオリジナルソースで。

# やさしい

## 水菜と和野菜のさらだ

シャキシャキ素材を和風ドレッシングでお召し上がりください。

六九〇円(税込七五九円)

## フルーツトマトとモッツァレラチーズの

### 和風ジュレ掛け

出汁で作ったジュレソースでさっぱりと。

七八〇円(税込八五八円)

## 蟹とアボカドのポテトさらだ

ずわい蟹の旨味とアボカドの食感が合わさった一品に仕上げました。

七八〇円(税込八五八円)

## いろいろ野菜のバーニャカウダソース

みずみずしいフレッシュな野菜を特製ソースにつけて。

八八〇円(税込九六八円)

## 常陸牛のローストビーフサラダはちまて

柔らかく仕上げたローストビーフをフレッシュな彩り野菜と共に。

九八〇円(税込一〇七八円)

# お食事

## 名古屋名物天むす

一人前で二口サイズが4個。あと少し食べたい方にピッタリです。

五九〇円(税込六四九円)

## 鶏南蛮つけそば

鶏の旨味たっぷりのつけ出汁で！

七八〇円(税込八五八円)

## 鶏らーめん

鶏料理専門店のごだわり白濁スープとちぢれ麺。

七八〇円(税込八五八円)

## 鳥良の親子丼

味わい深い専門店の味。

七八〇円(税込八五八円)

## 鯛茶漬け

まずは胡麻だれで、残りはお茶漬けでさらさらと。

九八〇円(税込一〇七八円)

## 常陸牛の低温調理ローストビーフ寿司

ローストビーフとご飯の相性は抜群です。

九八〇円(税込一〇七八円)

## お漬物の盛り合わせ

こだわりの季節のお漬物盛り合わせ。

五九〇円(税込六四九円)

## 赤だし

夏の一品が二倍こ。

二二二〇円(税込二四二円)



# 甘味

## 杏仁豆腐

卵黄を使用したコクのある食感とのど越しが特徴。

四九〇円(税込五三九円)

## クレームブリュレ

女性に人気のフレンチデザート定番です。

五八〇円(税込六三八円)

## フォンダンショコラ

生地の中から温かい濃厚なチョコレートがとろろり。アイスとの相性もぴったりです。

五八〇円(税込六三八円)

## ほうじ茶ティラミスとわらび餅

ティラミスと和風に仕上げわらび餅を添えた一品。

六八〇円(税込七四八円)

## 名古屋コーチン卵のなめらかぷりん

濃厚でなめらかな口当たりの贅沢プリン。

五八〇円(税込六三八円)

# お飲み物

## ハイボール

ハイボール	四八〇円(税込五二八円)
ジンジャーハイボール	五六〇円(税込六一六円)
コークハイボール	五六〇円(税込六一六円)
ラムハイボール	五六〇円(税込六一六円)

## ウイスキー

ストレート・ロック・水割りでお召し上がりください。

ジョニーウォーカー黒12年	シングル 六八〇円(税込七四八円)
	ダブル 七八〇円(税込八五八円)
富士	シングル 七八〇円(税込八五八円)
	ダブル 九八〇円(税込一、〇七八円)

## 焼酎割り・炭酸割り

生レモンサワー	五八〇円(税込六三八円)
生グレープフルーツサワー	五八〇円(税込六三八円)
男梅サワー	四九〇円(税込五三九円)
緑茶割り	四九〇円(税込五三九円)
そば茶割り	四九〇円(税込五三九円)
ジャスミン茶割り	四九〇円(税込五三九円)
ウーロン茶割り	四九〇円(税込五三九円)
黒ウーロン茶割り	五〇〇円(税込五五〇円)
生青汁割り	五〇〇円(税込五五〇円)

## 梅酒・果実酒

ロック・炭酸割りでお召し上がりください。

梅酒	五〇〇円(税込五五〇円)
蜂蜜梅酒	五〇〇円(税込五五〇円)
レモン&ジンジャーの梅酒	五〇〇円(税込五五〇円)
凍らせ梅酒	五八〇円(税込六三八円)

シャリつとひんやりシャーベット状のお酒。

## ジョニーウォーカー黒 12年ハイボール

ジョニーウォーカーハイボール	六八〇円(税込七四八円)
ジョニーウォーカージンジャーハイボール	七六〇円(税込八三六円)
ジョニーウォーカーコークハイボール	七六〇円(税込八三六円)

## プレミアムハイボール富士

富士ハイボール	七八〇円(税込八五八円)
富士ジンジャーハイボール	八六〇円(税込九四六円)
富士コークハイボール	八六〇円(税込九四六円)

## ビール

生ビール キリン一番搾り	六三〇円(税込六九三円)
生ビール 一番搾りプレミアム(キリン)	六九〇円(税込七五九円)
ビール中瓶(キリン)	六五〇円(税込七一五円)
本日のクラフトビール <small>詳細はスタッフにお尋ねください。</small>	七九〇円(税込八六九円)
ノンアルコールビール(零イチ)	五二〇円(税込五七二円)
シャンデイガフ(ビールカクテル)	五九〇円(税込六四九円)

## アップルバーボン

アップルバーボンロック	五六〇円(税込六一六円)
アップルバーボンソーダ	五六〇円(税込六一六円)
アップルバーボンコーラ	五九〇円(税込六四九円)

# 日本酒

**天狗舞 本醸造**(石川) 五九〇円(税込六四九円)

山廃仕込みをブレンドした、旨味とコクがあり、飲み飽きしないお酒です。

**浦霞 本仕込み 本醸造**(宮城) 六九〇円(税込七五九円)

やわらかい口あたりとキレのよい後味の本醸造酒です。

**特別本醸造 八海山**(新潟) 八九〇円(税込九七九円)

やわらかな口あたりと淡麗な味わい。八海山を代表するお酒。

**松竹梅 白壁蔵 生もと純米**(兵庫) 五九〇円(税込六四九円)

江戸時代からつく「生酛造り」という製法によってつくられています。

米の旨みを引き出した、まろやかでやわらかい味わいです。

**銀盤 播州50 純米大吟醸**(富山) 八九〇円(税込九七九円)

フルーティな果実感と透명한吟醸感、純米の旨味が味わえる。

飲み飽きしないすっきりとした味わいです。

**桃川 金松 ねぶた 淡麗純米**(青森) 六九〇円(税込七五九円)

淡麗な味わいとのごしを求めた辛口のお酒。

**出羽桜 桜花吟醸**(山形) 七八〇円(税込八五八円)

奥深い香りと、淡麗でふくやかな味わいをお楽しみください。

吟醸酒のパイオニアです。

**大張鶴 雪 特別本醸造**(新潟) 七八〇円(税込八五八円)

五百万石と雪の精を精米して醸す

まろやかでスッキリとした辛口酒。

**加賀 鳶 極寒仕込み 純米**(石川) 七八〇円(税込八五八円)

鋭い切れ味をベースにして個性のある味わいを醸す酒造りの妙技が味わえます。

**招徳 花洛 純米吟醸**(京都) 七五〇円(税込八二五円)

女性杜氏ならではの柔らかな口当たりと

キレの良い後味も楽しめる純米吟醸酒の逸品です。

**一ノ蔵 大吟醸**(宮城) 九八〇円(税込一、〇七八円)

軽快でフルーティな吟醸香と涼やかで綺麗な味わいが特徴的な大吟醸。

**桃川 にごり酒**(青森) 五九〇円(税込六四九円)

もろみの風味を大切にした素朴な旨さで、すっきりとした甘味のにごり酒。

## 燗酒

**松竹梅 豪快**(京都) 大徳利一本 九五〇円(税込一、〇四五円)

凛としてすっきりとしたのごしが特長のお酒。

## ボトル

**松竹梅 白壁蔵** 九八〇円(税込一、〇七八円)

**漆(みお) スパークリング**(京都)

ほどよい酸味とほんのり甘い味わいです。

**凍らせ冷酒** 五九〇円(税込六四九円)

シャリつとひんやりシャーベット状のお酒。

# 本格焼酎

**とつま白波 黒麹仕込み**(鹿児島) 五五六〇円(税込六一六円)

黒麹の甘さとコク。本格芋焼酎を代表する味わいです。

**黒かめ 黒麹かめ仕込み**(鹿児島) 五五九〇円(税込六四九円)

昔ながらの製法にこだわった焼酎です。

**薩摩宝山**(鹿児島) 五五九〇円(税込六四九円)

しっかりと芋の味と丸さを感じる飲み口の心地よさ。

**赤魔王**(宮崎) 五五九〇円(税込六四九円)

昔ながらの甕壺仕込にて醸され、

一年間 甕壺で貯蔵熟成させた極上本格赤芋焼酎です。

**一刻者 全量芋焼酎**(宮崎) 五五〇円(税込七一五円)

「一刻者(いつこもん)とは、南九州の言葉で「頑固者」のこと。

芋本来のうまさ頑固なまでにこだわった全量芋焼酎です。

**きろく**(宮崎) 五九九〇円(税込七五九円)

手作りの黒麹と選りすぐった甘藷を最良の仕込水を用いて

昔ながらの「かめ」にて酒母を仕込み、

さらに細心の注意を払い二次仕込を行い蒸留しました。

**三岳**(鹿児島) 五六八〇円(税込七四八円)

世界自然遺産・屋久島の清らかな水で仕込んだ本格芋焼酎。

**知心剣**(大分) 五八〇円(税込六三八円)

国産二条大麦の麦麴で仕込みました。

「しらしんけん」は大分の方言で「生懸命」のこと。

**宜有千萬**(新潟) 五五九〇円(税込六四九円)

「清酒酵母と黄麹を使用した三段仕込み」で

二年以上の熟成期間を経た、落ち着きある味わいが魅力です。

**鳥唄**(沖縄) 五九〇円(税込六四九円)

鳥唄が唄い継がれていくのごとく、「沖縄から全国の皆様に

飲み継がれるように」という思いが込められた焼酎です。

ロック・炭酸割り・水割り・お湯割りでお召し上がりください。	
レモン	五〇円(税込五五円)
梅干	五〇円(税込五五円)

# スパークリングワイン

- ルネ・ラフランス ブリュット フランス  
グラス 五九〇円(税込六四九円)
- ボトル 三、〇〇〇円(税込三、三〇〇円)
- マルティニーニ アステイ イタリア  
ボトル 三、〇〇〇円(税込三、三〇〇円)

# サングリア

- サングリア(白) 五九〇円(税込六四九円)
- サングリア(赤) 五九〇円(税込六四九円)

# ワイン

- グラスワイン(白) 四九〇円(税込五三九円)
- グラスワイン(赤) 四九〇円(税込五三九円)

# カクテル

- ジントニック 五〇〇円(税込五五〇円)
- ジンライム 五〇〇円(税込五五〇円)
- モスコミュール 五〇〇円(税込五五〇円)
- カシスオレンジ 五〇〇円(税込五五〇円)
- カシスウーロン 五〇〇円(税込五五〇円)
- ピーチオレンジ 五〇〇円(税込五五〇円)
- アセロラ&デイト 五〇〇円(税込五五〇円)
- ラムコーク 五九〇円(税込六四九円)

ボトルワイン(白)

- クールデメリテラネ シャルドネ グルナツシュ  
フランス やや辛口 二、八〇〇円(税込三、〇八〇円)
- コンチャイトロ センデーロ シャルドネ  
チリ 辛口 三、〇〇〇円(税込三、三〇〇円)
- ビシヨーマイユール ラビシエツト  
フランス 辛口 三、六〇〇円(税込三、九六〇円)
- マコン ヴイラージュ シヤムロワ  
フランス 辛口 五、二〇〇円(税込五、七二〇円)
- ルイラトゥール シヤブリ プルミエ クリュ  
フランス 辛口 八、五〇〇円(税込九、三五〇円)

ボトルワイン(赤)

- クールデメリテラネメルロー グルナツシュ  
フランス ミディアム 二、八〇〇円(税込三、〇八〇円)
- テツレフォルテイ サンジヨヴェーゼ ロマーニャ  
イタリア ミディアム 三、〇〇〇円(税込三、三〇〇円)
- ロバートモンダヴィ ウッドブリッジ カベルネソーヴィニヨン  
アメリカ ミディアム 三、五〇〇円(税込三、八五〇円)
- ルートワンピノノワール  
チリ ミディアム 三、九〇〇円(税込四、二九〇円)
- コーリーキャンテイクラシコ  
イタリア ミディアム 五、二〇〇円(税込五、七二〇円)
- ビシヨーマルキュレ プルミエ クリュ シャンマルタン  
フランス フルボディ 八、五〇〇円(税込九、三五〇円)
- ベルサーノ バローロ ニルヴァスコ  
イタリア フルボディ 一一、〇〇〇円(税込一三、二〇〇円)

# ソフトドリンク

- コーラ 三五〇円(税込三八五円)
- ジンジャーエール 三五〇円(税込三八五円)
- ウーロン茶 三五〇円(税込三八五円)
- 黒ウーロン茶 三八〇円(税込四一八円)
- 緑茶 三五〇円(税込三八五円)
- そば茶 三五〇円(税込三八五円)
- 生青汁 三五〇円(税込三八五円)
- ジャスマン茶 三五〇円(税込三八五円)
- オレンジジュース 三五〇円(税込三八五円)
- りんごジュース 三五〇円(税込三八五円)
- アセロラジュース 三五〇円(税込三八五円)