

— O · M · O · T · E · N · A · S · H · I —

とりよし

創業一九八四年



# 鶏料理へのこだわり

「徹底した味へのこだわり」。

私どもは一九八四年創業以来、

常にこの理念を追求してまいりました。

それぞれの食材をひとつひとつ丁寧に調理し、

本物の味だけをお客様に提供することを心がけています。

看板料理「手羽先唐揚」をはじめ、

彩り豊かで健康的、滋味溢れる数々の料理をご用意しております。

とりよしのおもてなしを是非ご堪能ください。



※画像はイメージです。

# 手羽先唐揚

甘口・中辛・大辛（一人前五本）

各

500円

（税込550円）

厳選した鶏の手羽先を  
独自にブレンドしたスパイスと、  
一ヶ月寝かせたタレを用いて  
秘伝の調理法で仕上げた  
当店の看板料理です。

守り続けてきた味、これからも。



創業当時より変わることなく  
連綿と味を引き継がれてきた  
秘伝のタレ。独自にブレンド  
したスパイスと1ヶ月寝かせた  
味わいはとりよしの原点と言  
えます。



鶏料理専門店の  
こだわりの  
鶏水炊き鍋

3600円  
(税込3960円)



鶏専門店の鍋とは。

そんな想いから

とりよしの鍋はこだわりました。

良質なコラーゲンたっぷりの

特製の鶏スープをご賞味ください。

鶏と野菜を味わったあとの、

メはお好みで。



九州産の骨付き鶏を使用し、白濁した旨みがあるスープが自慢。

追加雑炊セット

480円  
(税込528円)

追加麺セット

480円  
(税込528円)



甘味と旨味を併せもった  
鶏と共に炊き上げます。



総州古白鶏の  
土鍋めし

1580円  
(税込1738円)



鯛の出汁で  
炊き込んだご飯は  
旨みが凝縮されています。



真鯛の  
土鍋めし

1680円  
(税込1848円)

※土鍋めしは調理時間40〜50分頂いております。

# やきとり

一本一本丁寧に  
焼き上げる

鶏料理専門店の鶏。

そのすべてを味わってほしい。

こだわりぬいた味わい深い鶏を、

丹念に焼き上げています。

それぞれの部位を塩焼き、照り焼きで。



塩焼き

かわ

230円  
(税込253円)

もも

270円  
(税込297円)

ねぎ間

270円  
(税込297円)

つくね

270円  
(税込297円)

ぼんじり

230円  
(税込253円)

なんこつ

230円  
(税込253円)

せせり

250円  
(税込275円)

はつ

230円  
(税込253円)

すなぎも

240円  
(税込264円)

しし唐

180円  
(税込198円)

いかだ

180円  
(税込198円)



※画像はイメージです。



※画像はイメージです。

五種類のおまかせ串盛り合わせです。塩または照り焼きからお選びください。

やきとり盛り合わせ  
(塩・照り焼き) 1200円  
(税込1320円)

いかだ

180円  
(税込198円)

しし唐

180円  
(税込198円)

せせり

250円  
(税込275円)

月見つくね

300円  
(税込330円)

つくね

270円  
(税込297円)

ねぎ間

270円  
(税込297円)

もも

270円  
(税込297円)

かわ

230円  
(税込253円)

照り焼き

# 鶏珍味

調理法を工夫し、鶏のさまざまな部位の旨みを引き出しました。おつまみにぴったりの味わいです。



## ふわふわ 鶏皮ポン酢

490円  
(税込539円)

極薄切り鶏皮の食感をお楽しみください。



国産赤鶏レバーの胡麻塩和え  
680円  
(税込748円)

なめらかな口当たりで濃厚な味わいです。たっぷり薬味を添えてお召し上がりください。



鶏軟骨と胡瓜の梅和え  
490円  
(税込539円)

軟骨と胡瓜の食感と梅の風味がくせになる一品。



なめらか鶏レバーのパテ  
490円  
(税込539円)

風味豊かで濃厚な味わいに仕上げました。



とろり味玉の雲丹イクラのせ  
780円  
(税込858円)

半熟の味玉に雲丹とイクラをのせた贅沢な一品。

# 小菜

一皿一皿へのこだわり。  
食材を吟味し、  
味わいを考え抜いて  
作られた前菜は  
日本料理の原点とも  
言えます。



## 蓮根のきんぴら

590円  
(税込649円)

蓮根独特のしやしやしき食感をお楽しみください。



## 冷し煮なす

590円  
(税込649円)

あつさりとした味を含ませ、冷たく提供いたします。



## ごま塩きゅうり

490円  
(税込539円)

浅漬けきゅうりを胡麻油で和えた逸品。



## めひかりの南蛮漬

490円  
(税込539円)

めひかりの唐揚げを自家製南蛮酢に漬け込みました。



## 黒豆のマスカルポーネチーズ和え

490円  
(税込539円)

柔らかい黒豆の甘さとマスカルポーネチーズの塩味が味を引き立てあう逸品です。



## お漬物の盛り合わせ

590円  
(税込649円)

こだわりの季節のお漬物盛り合わせ。

# 豆腐・湯葉

国産大豆を使用し、  
丁寧に仕上げた手作り豆腐です。

## 大吟醸 絹仕込み豆腐

580円  
(税込638円)

お客様にもっとおいしい  
お豆腐を食べてもらいたい。  
そんな思いからとりよしでは  
豆腐の手作りをはじめました。  
国産白目大豆の風味を極限まで  
引き出すため試行錯誤を繰り返し、  
「一切水にさらさない」という  
常識を覆す手法を生み出しました。



## 生湯葉のお造り

580円  
(税込638円)

大豆の旨味が詰まった  
風味豊かな生湯葉です。

鯉だしの効いた  
濃厚冷やし餡かけ、  
雲丹イクラを乗せた  
贅沢な逸品。



生湯葉の  
雲丹イクラ鱈甲餡かけ

780円  
(税込858円)



濃厚なクリームチーズに  
手作り豆腐を合わせました。  
メープルシロップを掛けてお召し上がり下さい。

チーズ豆腐  
メープルシロップ添え

480円  
(税込528円)

ごどうふうについて

一般的な豆腐は豆乳をにがりで固めますが、  
ごどうふう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す。  
佐賀県有田に古くから伝わる練り物豆腐です。

ごどうふうの揚げだし

680円  
(税込748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。

ごどうふうの天麩羅

680円  
(税込748円)



トロツとした  
食感がくせになります。

# 刺身

天然まぐろ赤身、トロ、鯛、アオリイカ、海老の豪華盛りです。

## 刺身五種 盛り合わせ

1480円  
(税込1628円)

## 刺身三種 盛り合わせ

980円  
(税込1078円)



天然まぐろ中とろ、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。

真鯛の旨みと海ぶどうのプチプチとした食感が良く合います。

## 真鯛と 海ぶどうの カルパッチョ

680円  
(税込748円)

脂の乗ったサバを  
酢メでどうぞ。

## 霜降りメ真サバ

880円  
(税込968円)



熊本  
直送  
**馬刺し**

熊本県の名物として名前があがる「馬刺し」。  
脂が軽やかでさっぱりとした口当たり、  
濃厚な甘みと旨みが広がります。  
おろし生姜やおろしにんにく、小ねぎなどの  
薬味と合わせてご賞味ください。



モモや肩肉から厳選した  
赤身を使用しています。

**赤身**  
980円  
(税込1078円)



赤身と脂のバランスが  
良い馬肉を味わってください。

**ロース**  
1480円  
(税込1628円)



柔らかくサシの入ったバラの  
部位。甘みが違います。

**霜降り**  
1750円  
(税込1925円)



**二種盛合せ(霜降り・ロース)**

食べ比べたい方は迷わず盛り合わせを。

1980円  
(税込2178円)

# 焼きもの

鶏肉や魚、野菜など

それぞれの素材の旨みが

引き立つように、

絶妙な火加減で

焼き上げました。

総州古白鶏をシンプルに塩焼きに。  
皮の食感と身のジューシー感を  
ご堪能ください。

## 総州古白鶏と 根菜のロースト

980円  
(税込1078円)



自家製の西京味噌で仕上げた  
お酒に良く合う一品。

## 銀鱈の西京焼き

980円  
(税込1078円)





フランスの郷土料理を  
とりよし風に砂肝で仕上げました。  
**砂肝のエスカルゴ風  
バター焼き**

680円  
(税込748円)



肉厚な椎茸の香りと旨味をご堪能ください。  
**徳島県産肉厚椎茸焼き**  
680円  
(税込748円)

## 杉板焼きについて

杉の香りが芳ばしい杉板焼き。とりよしでは、杉板に鶏つくねをのせて焼き上げました。鶏つくねの食感を杉の香りとともに、お楽しみいただける逸品です。



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。  
**鶏つくねの  
月見杉板焼き**  
680円  
(税込748円)



二種のチーズをのせ、熱々に焼き上げました。  
**鶏つくねの  
チーズ杉板焼き**  
680円  
(税込748円)

# 自慢の逸品

食材から調理法まで  
こだわりが詰まった逸品を  
ご用意しました。  
他にない味わいを  
ぜひお楽しみください。

## 常陸牛の ローストビーフ ユツケ風

和風のタレを掛けて卵黄を崩し  
たっぷりの玉葱を巻いて  
お召し上がり下さい。

980円  
(税込1078円)



## 常陸牛の ローストビーフ握り

980円  
(税込1078円)

柔らかく仕上げた  
ローストビーフを握りました。



# こだわり手巻ききの だし巻き玉子

ご注文をいただいておりますから  
一本一本おつくりいたします。

プレーン

780円  
(税込858円)

チーズ

850円  
(税込935円)



## 鶏と大根の塩煮込み

もも肉、せせり、肉付き軟骨と大根を  
鶏だしで煮込み優しい味に仕上げました。

680円  
(税込748円)



# 揚げもの

高温の油で揚げ、  
素材の旨みを閉じ込めました。



パリパリの食感と  
程よい塩味がやみつきます。

580円  
(税込638円)



ふわふわ食感に白海老の風味が  
やみつきの逸品。

白海老が入った  
自家製とつま揚げ

480円  
(税込528円)



フリッと大ぶりの海老をオリジナルソースで。

大海老のマヨネーズソース

880円  
(税込968円)



カマンベールチーズと  
アボカドの天麩羅

680円  
(税込748円)

カマンベールチーズの旨みと  
アボカドの食感が良く合います。

外はパリッと、中はジューシーな  
専門店の唐揚げです。



総州古白鶏 もも肉の唐揚げ

680円  
(税込748円)



他では味わえない食感をどうぞ。  
えいひれの天麩羅

680円  
(税込748円)

# やさしい

素材の持ち味を活かした  
野菜料理を取り揃えました。  
華やかな見た目と  
歯切れの良い食感が  
野菜料理の真骨頂。

柔らかい鶏むね肉と  
シーザードレッシングが良く合います。

## とりよしの シーザーサラダ

780円  
(税込858円)



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。

## 水菜と和野菜のさらだ

690円  
(税込759円)

