

— 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「手羽先唐揚げ」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。



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。

守り続けてきた味、
これからも。

手羽先唐揚げ

甘口・中辛・大辛（一人前五本）

各 **540円**
（税込594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。



※画像はイメージです。

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。

鶏料理専門店の こだわりの鶏水炊き鍋

3800円
(税込4180円)



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

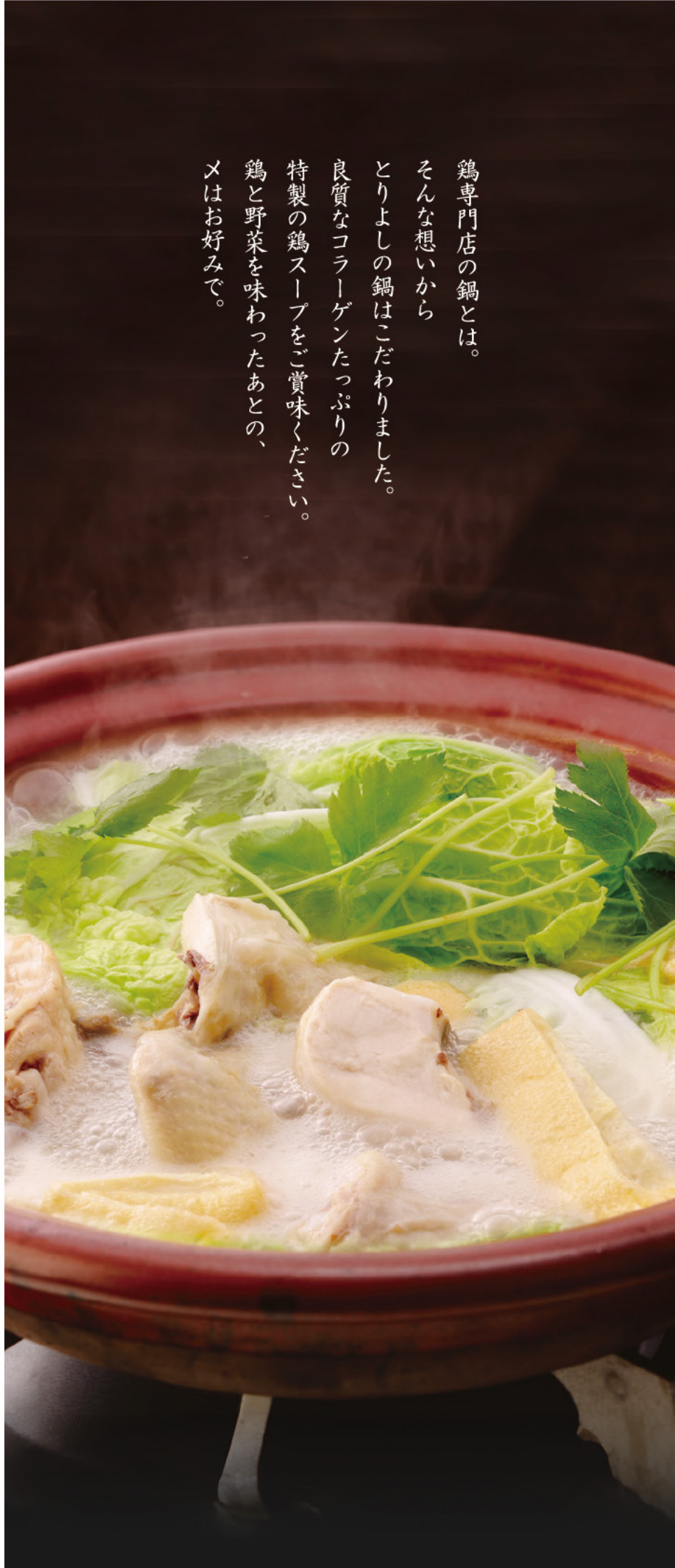
480円
(税込528円)

追加麺セット

480円
(税込528円)

生卵

100円
(税込110円)



甘味と旨味を併せもつた
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

1780円
(税込1958円)



※土鍋めしは調理時間40〜50分頂いております。

〔鶏造り〕



国産鶏むね造り

680円

(税込748円)

しつとりとした

むね肉を山葵醤油で。



国産鶏もも造り

680円

(税込748円)

もも肉本来の
味・食感を薬味と共に。



国産鶏のお造り

三種盛り合わせ

むね・もも・レバーの
盛り合わせです。

1180円

(税込1298円)

国産鶏レバーの
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。



国産鶏のなめろう

680円

(税込748円)

むね肉ともも肉を
なめろう風に
仕上げました。



〔刺身〕

刺身五種 盛り合わせ

天然まぐろ赤身、トロ、鯛、帆立、海老の豪華盛りです。

二人前

1480円

(税込1628円)

三人前

2180円

(税込2398円)

※仕入れ状況により
内容が変更になる
場合がございます。



※画像は二人前です。



刺身三種 盛り合わせ

天然まぐろトロ、
鯛、帆立の
盛り合わせです。

980円
(税込1078円)

真鯛と 海ぶどうの カルパッチョ

680円
(税込748円)

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。



貝刺身三種 盛り合わせ

1480円
(税込1628円)

ホッキ貝・帆立貝・赤貝の
盛り合わせです。



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。



赤身

980円
(税込1078円)

モモや肩肉から厳選した赤身を使用しています。



霜降り

1750円
(税込1925円)

柔らかくサシの入ったバラの部位。甘みが違います。



ロース

1480円
(税込1628円)

赤身と脂のバランスが
良い馬肉を味わってください。



赤身と脂のバランスが
良い馬肉を味わってください。

馬刺し二種盛合せ (霜降り・ロース)

1980円
(税込2178円)

食べ比べたい方は迷わず盛り合わせを。

「やさい」

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。

とりよしのシーザーサラダ

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。

780円
(税込858円)



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。
690円
(税込759円)



蟹とアボカドの ポテトさらだ

780円
(税込858円)

ずわい蟹とアボカドの
食感が合わさった
一品に仕上げました。



※画像はイメージです。

（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。

こだわりの味わい深い鶏を、

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。



※画像はイメージです。

五種類の
おまかせ申盛り合わせです。
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)



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)

照り焼き

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)
月見つくね	300円 (税込330円)
せせり	250円 (税込275円)
しし唐	180円 (税込198円)
いかだ	180円 (税込198円)

〔豆腐・湯葉〕

お客様にもっとおいしいお豆腐を食べてもらいたい。
そんな想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。



大吟醸 絹仕込み豆腐

国産大豆を使用し、
丁寧に仕上げた
手作り豆腐です。

580円
(税込638円)



チーズ豆腐

メーブルシロップ添え

480円

(税込528円)

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



生湯葉 茶碗蒸し

480円

(税込528円)

風味豊かな生湯葉に
鼈甲餡かけ、
味わいのある逸品に
仕上げました。

ごどうふについて

一般的な豆腐は豆乳をにがりで固めますが、
ごどうふは豆乳にくずや澱粉を混ぜ、加熱し凝固します。
食感はもちろん柔らかく、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。

〔自慢の逸品〕

食材から調理法まで

こだわりがつまった逸品を

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。

鰯つくねを焼き上げて、
優しい餡と一緒に
お召し上がり下さい。

大葉たっぷり
鰯つくね

580円
(税込638円)



ふわふわな

鰯つみれの食感を

お楽しみ下さい。



鰯のつみれ
小鍋仕立て

680円
(税込748円)



ひたちぎゅう
常陸牛の

ローストビーフ ャツケ風

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)



ひたちぎゅう
常陸牛の
ローストビーフ握り

柔らかく仕上げた
ローストビーフを
握りました。

980円
(税込1078円)



ひたちぎゅう
常陸牛の

ローストビーフ丼

柔らかく仕上げたローストビーフを
黄身醤油でご賞味下さい。

980円
(税込1078円)



こだわり手巻きの
だし巻き玉子

ご注文をいただいてから
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)



「焼くもの」

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。

鴨の旨みを楽しめる
逸品です。

合鴨の

ロースト

980円

(税込1078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)





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。

980円
(税込1078円)



総州古白鶏と 根菜のロースト

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。

980円
(税込1078円)

揚げもの

鶏の三色天麩羅

680円
(税込748円)

ジューシーなむね肉を
ゆかり風味・青のり風味・
タルタルでお楽しみ下さい。



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。



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)



蟹真丈をしし唐の中に包み込みました。
特製だしでお召し上がり下さい。

かにしんじょ

蟹真丈しし唐包み揚げ

580円
(税込638円)



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)

（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。

柔らかく仕上げたせり肉に
香味醤油が良く合います。
鶏せりとニラの
香味醤油かけ

580円
(税込638円)



軟骨と胡瓜の食感と
梅の風味がくせになる一品。
鶏軟骨と
胡瓜の梅和え

490円
(税込539円)



半熟の味玉に雲丹と
イクラをのせた贅沢な一品。
とろり味玉の
雲丹イクラのせ

780円
(税込858円)



風味豊かで濃厚な味わいに
仕上げました。
なめらか
鶏レバーのパテ

490円
(税込539円)



ふわふわ
鶏皮ポン酢
極薄切り鶏皮の食感を
お楽しみください。

490円
(税込539円)



〔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。



蓮根独特の
しやしやしき食感を
お楽しみください。
**蓮根の
きんぴら**
590円
(税込649円)



浅漬けきゅうりを
胡麻油で和えた逸品。
**ごま塩
きゅうり**
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。
**黒豆の
マスカルポーネ
チーズ和え**
490円
(税込539円)



あつさりとした味を含ませ、
冷たく提供いたします。
冷し煮なす
590円
(税込649円)



めひかりの唐揚げを
自家製南蛮酢に
漬け込みました。
**めひかりの
南蛮漬け**
490円
(税込539円)



こだわりの季節の
お漬物盛り合わせ。
**お漬物の
盛り合わせ**
590円
(税込649円)

「お食事」

ひたちぎゅう

常陸牛の

ローストビーフ丼

(税込1078円)

980円

柔らかく仕上げたローストビーフを黄身醤油でご賞味下さい。



とりよしの親子丼

味わい深い専門店の味。

780円

(税込858円)



鯛茶漬け

(税込1078円)

980円

まずは胡麻だれで、
残りはお茶漬けで
さらさらと。





鶏らーめん 780円
(税込858円)
鶏料理専門店の
こだわり白濁スープとちぢれ麺。



茶そば 690円
(税込759円)
上質な抹茶と天竜川伏流水を使い
時間をかけて丹念に仕上げました。
のど越しが良く、コシのある茶そばをご賞味下さい。



名古屋名物
天むす 590円
(税込649円)
一人前で一口サイズが4個。
あと少し食べたい方にピッタリです。



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。



赤だし 220円
(税込242円)
メの一品と一緒に。



ひたちねう
**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。



名古屋コーチン卵 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。
580円
(税込638円)

アップルパイ バナラアイス添え

580円
(税込638円)
熱々の自家製アップルパイと
冷たいバナラアイスの
組み合わせが絶妙です。



(甘味)

おいしいお食事と
お酒の後にはやっぱり甘味。
とりよしならではの
メの一品をご賞味ください。



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。
580円
(税込638円)



ほうじ茶 ティラミスと わらび餅

680円
(税込748円)
ティラミスと和風に仕上げ
わらび餅を添えた一品。

(お飲みもの)



ハイボール

ハイボール

500円
(税込550円)

ジンジャーハイボール

560円
(税込616円)

コークハイボール

560円
(税込616円)

プレミアムハイボール

ジョニーウォーカーハイボール

680円
(税込748円)



富士ハイボール

780円
(税込858円)



カクテル

ジントニック

540円
(税込594円)

ジンライム

540円
(税込594円)

モスコミュール

540円
(税込594円)

カシスオレンジ

540円
(税込594円)

カシスウーロン

540円
(税込594円)

ピーチオレンジ

540円
(税込594円)

アセロラ&デिता

540円
(税込594円)



アップルバーボン

アップルバーボンロック

560円
(税込616円)

アップルバーボンソーダ

560円
(税込616円)

アップルバーボンコーラ

590円
(税込649円)



梅酒・果実酒

ロック・炭酸割りで召し上がりください。

梅酒

540円
(税込594円)

蜂蜜梅酒

540円
(税込594円)

レモン&ジンジャーの梅酒

540円
(税込594円)

ビール

生ビール キリン一番搾り

630円
(税込693円)

生ビール
キリン一番搾りプレミアム

690円
(税込759円)

瓶ビール中瓶(キリン)

680円
(税込748円)



本日のクラフトビール

詳細はスタッフにお尋ねください。

790円
(税込869円)

ノンアルコールビール(グリーンズフリー)

520円
(税込572円)

シャンディガフ(ビールカクテル)

590円
(税込649円)



焼酎割り・炭酸割り

生レモンサワー

590円
(税込649円)

生グレープフルーツサワー

590円
(税込649円)

男梅サワー

500円
(税込550円)

緑茶割り

500円
(税込550円)

そば茶割り

500円
(税込550円)

ジャスミン茶割り

500円
(税込550円)

ウーロン茶割り

500円
(税込550円)

黒ウーロン茶割り

530円
(税込583円)

生青汁割り

530円
(税込583円)



日本酒



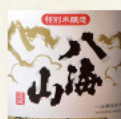
てんぐまい
天狗舞 本醸造(石川)
山廃仕込みをブレンドした、旨味とコクがあり、
飲み飽きしないお酒です。

590円
(税込649円)



うらがすみ
浦霞 本仕込み 本醸造(宮城)
やわらかい口あたりとキレの良い
後味の本醸造酒です。

690円
(税込759円)



はつかいさん
特別本醸造 八海山(新潟)
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。

890円
(税込979円)



しょうくばい
松竹梅 白壁蔵 生もと純米(兵庫)
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。

690円
(税込759円)



ぎんぱん ばんしゅう
銀盤 播州50 純米大吟醸(富山)
フルーティーな果実感と透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。

890円
(税込979円)



ももかわかめづつ
桃川金松 ねぶた 淡麗純米(青森)
淡麗な味わいとどししを
求めた辛口のお酒。

690円
(税込759円)



でわざくら
出羽桜 桜花吟醸(山形)
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。
吟醸酒のバイオニアです。

790円
(税込869円)



しめはりつる ゆき
×**張鶴雪 特別本醸造(新潟)**
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。

890円
(税込979円)



かがとび
加賀鳶 極寒仕込み 純米(石川)
鋭い切れ味をベースにして個性ある味わいを醸す
酒造りの妙技が味わえます。

790円
(税込869円)



しょうとく からく
招徳 花洛 純米吟醸(京都)
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。

790円
(税込869円)



いちのくら
フ蔵 大吟醸(宮城)
軽快でフルーティーな吟醸香と
涼やかで綺麗な味わいが特徴的な大吟醸。

980円
(税込1078円)



ももかわ
桃川 にがり酒(青森)
もろみの風味を大切にした素朴な旨さで、
スッキリとした甘味のにがり酒。

590円
(税込649円)



しょうくばい こうかい
松竹梅 豪快(京都)
凛としてスッキリとしたのどろろしが特長のお酒。

980円
(税込1078円)



しょうくばい しらかべぐら
**松竹梅 白壁蔵
雫(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。

980円
(税込1078円)



凍らせ冷酒
シャリつとひんやりシャベット状のお酒。

590円
(税込649円)

本格焼酎



〈芋〉黒白波(鹿児島)
口に含んだ瞬間、ほんのりとした甘みが広がり、芳醇で爽やかな香りの余韻が楽しめます。
「ほの甘く、香り立つ」進化した旨さを堪能ください。

560円
(税込616円)



〈芋〉黒かめ黒麹かめ仕込み(鹿児島)
昔ながらの製法にこだわった焼酎です。

590円
(税込649円)



〈芋〉薩摩宝山(鹿児島)
しっかりと芋の味と丸さを感じる飲み口の心地よさ。

590円
(税込649円)



〈芋〉赤魔王(宮崎)
昔ながらの甕仕込にて醸され、
一年間甕で貯蔵熟成させた極上本格赤芋焼酎です。

590円
(税込649円)



〈芋〉一刻者 全量芋焼酎(宮崎)
「一刻者(いっこもん)とは、南九州の言葉で「頑固者」のこと。
芋本来のうまさに頑固なまでにこだわった全量芋焼酎です。

690円
(税込759円)



〈芋〉黒くろく(宮崎)
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。

690円
(税込759円)



〈麦〉麦麦 旭万年(宮崎)
昔ながらの常圧蒸留で蒸留された原酒を
長期貯蔵熟成した麦焼酎です。

590円
(税込649円)



〈麦〉銀座のすずめ 琥珀(大分)
独自に開発した全麹仕込みを黒麹菌によつて行い、
今まで以上に麦の香りとコクを引き出した麦焼酎です。

590円
(税込649円)



〈麦〉知心剣(大分)
国産二条大麦の麦麴で仕込みました。
「しらんけん」は大分の方言で「生懸命」のこと。

590円
(税込649円)



〈泡盛〉島唄(沖縄)
島唄が唄い継がれていくのか、ことく、
「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。

590円
(税込649円)

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

50円
(税込55円)

梅干し

50円
(税込55円)



ワイン

グラスワイン(白)

540円
(税込594円)

グラスワイン(赤)

540円
(税込594円)

サングリア

サングリア(白)

590円
(税込649円)

サングリア(赤)

590円
(税込649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

590円
(税込649円)

ボトル

3000円
(税込3300円)

ボトルワイン(白)

メスタベルデホオーガニック

スペイン 辛口

2800円
(税込3080円)

コンチャイトロ

センデーロシヤルドネ

チリ 辛口

3000円
(税込3300円)

ロバート・モンダヴィ

ウッドブリッジ

ソーヴィニヨン・ブラン

アメリカ 辛口

3600円
(税込3960円)



ボトルワイン(赤)

メスタテンプラニリーヨ

オーガニック

スペイン ミディアム

2800円
(税込3080円)

ドウルトボワ・ミライユルージュ

フランス ミディアム

3000円
(税込3300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

3500円
(税込3850円)

ルートワンピノノワール

チリ ミディアム

3900円
(税込4290円)

コーリーキャンティクラシコ

イタリア ミディアム

5200円
(税込5720円)

ノンアルコール

ノンアルコール スパークリング

甘さ控えめで、果実のさわやかな香りが楽しめる
すっきりとした味わいです。

メルシヤンスパークリング
アルコールゼロ



赤 【360ml】

1100円
(税込1210円)

白 【360ml】

1100円
(税込1210円)

ノンアルコールサングリア

7種のフルーツにスパイスとハーブを組み合わせた
奥行きのあるフルーティーな味わいです。

メルシヤンノンアルコール

サングリアモクバル

オレンジ&マンゴーmix

【250ml】

780円
(税込858円)

洋なし&パイナップルmix

【250ml】

780円
(税込858円)



ソフトドリンク

コーラ

350円
(税込385円)

ジンジャーエール

350円
(税込385円)

ウーロン茶

350円
(税込385円)

黒ウーロン茶

380円
(税込418円)

緑茶

350円
(税込385円)

そば茶

350円
(税込385円)

生青汁

350円
(税込385円)

ジャスミン茶

350円
(税込385円)

オレンジジュース

350円
(税込385円)

りんごジュース

350円
(税込385円)

アセロラジュース

350円
(税込385円)

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。



おもてなしとりよしホームページ
<https://toriyoshi.jp/>

※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。
※当店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。