

彩とり鶏

いろとりどり



※画像は1人前です。
(鶏つくね鍋のみ4人前)

お店自慢の鶏つくね鍋に合鴨と大山鶏の串打ち焼き。
鶏の美味しさをシンプルに味わっていただける
素材を活かした鶏つくしコースです。

鶏コース 40000円(税込)

※2名様よりご注文いただけます

- 前菜 前菜4種盛り
- お造り 鶏造り2種盛り合わせ
- 看板 手羽先唐揚
- 蒸し物 湯葉茶碗蒸し
- 焼物 合鴨と大山鶏の串打ち焼き
- 揚げ物 ごとうふ天麩羅
- 鍋 鶏つくね鍋
- 食事 メの雑炊
- 甘味 季節のアイス

お得な飲み放題プランも
追加できます

【お一人様】2時間

2000円(税込)

※飲み放題のラストオーダーはスタートから90分とさせていただきます



上品な出汁で仕上げた白子菊花椀に
朴葉味噌で香ばしく焼き上げた合鴨朴葉味噌焼き。
香りの良い蓮の葉で蒸しあげた大山鶏の包みご飯で
しめくくる贅をつくした和会席です。

和会席 宴コース

50000円(税込)

※画像は1人前です。
(大山鶏の蓮の葉包みご飯のみ4人前)
※2名様よりご注文いただけます

- 前菜 鶏つくし前菜盛り合わせ
- お椀 白子菊花椀
- お造り 御造り5点盛り
- 看板 手羽先唐揚
- 蒸し物 湯葉茶碗蒸し
- 焼物 合鴨朴葉味噌焼き
- 揚げ物 ごとうふ天麩羅
- 鍋 鶏水炊き鍋
- 食事 大山鶏の蓮の葉包みご飯
- 甘味 季節のアイス



落ち着きのある

癒し空間で満たされたひとときを。

手羽先唐揚

こだわりのタレと
伝統の技によって
揚げられた手羽先唐揚は、
鳥良の看板メニューです。



こだわりの鶏料理

鶏のさまざまな部位の持つ
繊細な味わいを
存分に愉しめる
料理を揃えております。



串焼き

美味しい鶏をシンプルに。
こだわりの味を
味わい深い鶏を、
丹念に焼き上げています。



野菜

彩り豊かな食材を組み合わせ、
華やかな見た目と
小気味良い食感が
野菜料理の真骨頂です。



土鍋飯

特製出汁で炊き込み、
素材の旨味が
凝縮された御飯は
隠れた看板商品です。



デザート

種類豊富な手作りスイーツ。
ご飲食の後でも
さっぱりいただける
至福の美味しさです。



各店舗にて、ご予約承ります。

西新宿店 03-5909-8150
東京都新宿区西新宿1-10-2 110ビル11F

青山店 03-3403-7720
東京都港区南青山3-18-16 ル・ポワビル1・2F

渋谷道玄坂店 03-3780-1011
東京都渋谷区道玄坂2-29-8 道玄坂センタービル6F

二子玉川店 03-3708-7787
東京都世田谷区玉川2-24-7 萩原第2ビル5F

吉祥寺店 0422-48-4600
東京都武蔵野市吉祥寺南町1-21-1 井ノ頭パークサイドビルB1F

町田店 042-732-0460
東京都町田市原町田6-9-18 TNスクエア4F

横浜西口店 045-322-3833
神奈川県横浜市西区北幸1-1-13 コンフォート178 横浜駅前ビル7F

大宮南銀座通り店 048-657-6351
埼玉県さいたま市大宮区仲町1-21 毎日会館ビル2F

こちらよりご予約いただけます→

<https://toriyoshi.jp/shop/>



コース料理ご利用の際のご注意

- ご予約は2名様からお引き受けしています。
- 飲み放題をお付けすることができます。
飲み放題のラストオーダーはスタートから90分とさせていただきます。
- キャンセルに関しましては、前日夜10時までにご一報くださいませ。
- 仕入れの関係上、メニューに変更が生じることもございます。ご了承くださいませ。
※店舗によりメニューが異なる場合がございます。(画像はイメージです)

とりよし

— O-MO-TE-NA-SHI —

コース料理のご案内

旬の食材と鶏料理でおもてなし

とりよし

— O-MO-TE-NA-SHI —

創業一九八四年

※画像はイメージです