

# 飲み放題メニュー

※飲み放題のラストオーダーは、コース終了30分前とさせていただきます。

## ビール

キリンビール

## 焼酎割り・炭酸割り

レモンサワー

グレープフルーツサワー

緑茶割り

ウーロン茶割り

ジャスミン茶割り

## ハイボール

ハイボール

## 本格焼酎

芋焼酎

麦焼酎

・ロック・炭酸割り

・水割り・お湯割り

## 日本酒

冷酒 (松竹梅 豪快)

熱燗 (松竹梅 豪快)

## ウイスキー

・ロック・水割り

## カクテル

カシスオレンジ

カシスウーロン

カシスソーダ

ピーチウーロン

ピーチオレング

アセロラ&デイト

## ワイン

白ワイン (グラス)

赤ワイン (グラス)

## 梅酒

・ロック・水割り・炭酸割り

## ソフトドリンク

ウーロン茶

緑茶

ジャスミン茶

オレングジュース

りんごジュース

アセロラジュース



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

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>



### コース料理ご利用の際のご注意

- ご予約は2名様より承ります。
  - 飲み放題のラストオーダーは、コース終了30分前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。
- ※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 —

落ち着きのある  
癒し空間で満たされたひとときを。



## 飲み放題付

# ご宴会コース

旬の食材と鶏料理でおもてなし



※ご予約は2名様より承ります

とりよし  
— O-MO-TE-NA-SHI —  
創業一九八四年

鶏の美味しさをシンプルに  
素材を活かした鶏づくしコース



※画像は1人前です。(天麩羅盛り合わせのみ4人前)

# 鶏

コース

2時間  
飲み放題付

【お一人様】六〇〇〇円(税込)  
料理のみは四二〇〇円(税込)

- 前菜 前菜4種盛り  
・養老豆腐・鴨の生ハム  
・方願寺とうがらし  
・黒豆のマスカルポーネチーズ和え  
・冷やし煮なす
- お椀 とうもろこし真丈  
串焼き2種  
盛り合わせ
- お造り 本鮪赤身と鯛2種刺身
- 看板 手羽先唐揚
- 焼物 串焼き2種盛り合わせ
- 口替り 大吟醸絹仕込み豆腐
- 揚げ物 天麩羅盛り合わせ
- 食事 茶そば
- 甘味 季節のアイス  
大吟醸  
絹仕込み豆腐

華やかで少し豪華に  
接待や記念日にどうぞ



※画像は1人前です。(真鯛の土鍋めしのみ4人前)

# 宴

コース

3時間  
飲み放題付

【お一人様】七〇〇〇円(税込)  
料理のみは五二〇〇円(税込)

- 前菜 前菜4種盛り  
・養老豆腐・鴨の生ハム  
・方願寺とうがらし  
・黒豆のマスカルポーネチーズ和え
- お椀 とうもろこし真丈  
大山鶏の  
杉板焼き
- お造り お造り4種盛り
- 看板 手羽先唐揚
- 焼物 鮎の塩焼き  
+大山鶏の杉板焼き
- 揚げ物 ごとうふ天婦羅
- 食事 真鯛の土鍋めし  
(香物・味噌汁付き)
- 甘味 季節のアイス  
お造り4種盛り

品よく贅沢に  
和の粋が香る、大人のご馳走



※画像は1人前です。(真鯛の土鍋めしのみ4人前)

# 雅

コース

3時間  
飲み放題付

【お一人様】八〇〇〇円(税込)  
料理のみは六二〇〇円(税込)

- 前菜 前菜5種盛り  
・養老豆腐・鴨の生ハム  
・方願寺とうがらし  
・黒豆のマスカルポーネチーズ和え  
・冷やし煮なす
- お椀 鱧とうもろこし真丈  
いくらの茶碗蒸し  
卵黄のせ
- お造り お造り5種盛り  
(本ずい蟹入り)
- 看板 手羽先唐揚
- 焼物 鮎の塩焼き
- 蒸し物 いくらの茶碗蒸し  
卵黄のせ
- 揚げ物 ごとうふ天婦羅
- 鍋 鴨しゃぶ
- 食事 真鯛の土鍋めし(香物・味噌汁付き)  
鱧とうもろこし真丈
- 甘味 季節のアイス

# 和会席 極

コース

3時間  
飲み放題付

【お一人様】  
一〇〇〇〇円(税込)  
料理のみは八二〇〇円(税込)

- 前菜 前菜5種盛り  
・養老豆腐・鴨の生ハム  
・方願寺とうがらし  
・黒豆のマスカルポーネチーズ和え  
・冷やし煮なす
- お椀 鱧とうもろこし真丈  
お造り6種盛り  
(あわび刺し入り)
- お造り お造り6種盛り
- 看板 手羽先唐揚
- 焼物 焼きタラシ蟹
- 蒸し物 いくらの茶碗蒸し卵黄のせ
- 強肴 ヒレステーキ
- 揚げ物 ごとうふ天婦羅
- 食事 鮎の土鍋めし(香物・味噌汁付き)
- 甘味 季節のアイス



※画像は1人前です。(鮎の土鍋めしのみ4人前)

# 和み

コース

【お一人様】  
五〇〇〇円(税込)  
料理のみは三二〇〇円(税込)

- 前菜 前菜4種盛り  
・養老豆腐・鴨の生ハム  
・方願寺とうがらし  
・黒豆のマスカルポーネチーズ和え
- 刺身 本鮪赤身刺身  
チキン南蛮
- 看板 手羽先唐揚
- 揚げ物 チキン南蛮
- 口替り 大吟醸絹仕込み豆腐
- 鍋 三元豚のしゃぶしゃぶ
- 食事 うどん
- 甘味 季節のアイス

※仕入れの関係上、メニューに変更が生じることがございます。※画像はイメージです。※当店は国産米を使用しております。