

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



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・ボワビル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

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

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。
※3時間プレミアム飲み放題の詳細は、店舗スタッフにお尋ね下さい。

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）

ウィスキー
・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
ピーチオレンジ
アセロラ&ディタ

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
オレンジジュース
りんごジュース
アセロラジュース





※画像は1人前です。
（とりすき鍋、うどんのみ4人前）

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

鶏 コース 九品

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
  - ・黒豆のマスカルポーネチーズ和え
  - ・鴨生ハムのかぶ包み
  - ・柔らか砂肝ポン酢　九条ネギまみれ
  - ・焼き茄子の煮凝り
- お椀　鴨真丈お椀
- お造り　本鮪赤身と鰹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
- 鍋　とりすき鍋
- 食事　うどん
- 甘味　季節のアイス





※画像は1人前です。

品よく贅沢に和の粋が香る、大人のご馳走

和会席 雅（みやび） コース 十品

3時間 プレミアム飲み放題付

【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4種盛り
  - ・黒豆のマスカルポーネチーズ和え
  - ・鴨生ハムのかぶ包み
  - ・柔らか砂肝ポン酢　九条ネギまみれ
  - ・焼き茄子の煮凝り
- お椀　鴨真丈お椀
- お造り　お造り5種盛り（本ずわい蟹入り）
- 看板　手羽先唐揚
- 焼物　甘鯛の松笠焼き
- 揚げ物　ごどうふの天婦羅
- 鍋　合鴨の旨出汁しゃぶしゃぶ
- 口替り　生湯葉茶碗蒸し
- 食事　そば
- 甘味　季節のアイス





※画像は1人前です。
（鶏の土鍋めしのみ4人前）

華やかで少し豪華に接待や記念日にどうぞ

和会席 宴（うたげ） コース 九品

3時間 プレミアム飲み放題付

【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
  - ・黒豆のマスカルポーネチーズ和え
  - ・鴨生ハムのかぶ包み
  - ・柔らか砂肝ポン酢　九条ネギまみれ
  - ・焼き茄子の煮凝り
- お椀　鴨真丈お椀
- お造り　お造り3種盛り
- 看板　手羽先唐揚
- 焼物　甘鯛の松笠焼き
- 揚げ物　ごどうふの天婦羅
- 鍋　水郷赤鶏の水炊き
- 食事　鶏の土鍋めし（香物・赤だし付き）
- 甘味　季節のアイス



吟味を重ねた、とりよし渾身のフルコース

和会席 極（きわみ） コース 十品

3時間 プレミアム飲み放題付

【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4種盛り
  - ・黒豆のマスカルポーネチーズ和え
  - ・鴨生ハムのかぶ包み
  - ・柔らか砂肝ポン酢　九条ネギまみれ
  - ・焼き茄子の煮凝り
- お椀　鴨真丈お椀
- お造り　お造り6種盛り（あわび刺し入り）
- 看板　手羽先唐揚
- 焼物　焼きタラバ蟹
- 口替り　生湯葉茶碗蒸し
- 揚げ物　ごどうふの天婦羅
- 強肴　ヒレステーキ
- 食事　サーモンといくらの土鍋めし（香物・赤だし付き）
- 甘味　季節のアイス



※画像は1人前です。（サーモンといくらの土鍋めしのみ4人前）



手軽に
楽しめる
定番料理で
心和む
ひとときを

※画像は1人前です。（鶏つくね鍋、雑炊のみ4人前）

和み（なごみ） コース 八品

2時間 飲み放題付

【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
  - ・黒豆のマスカルポーネチーズ和え
  - ・鴨生ハムのかぶ包み
  - ・柔らか砂肝ポン酢　九条ネギまみれ
  - ・焼き茄子の煮凝り
- お造り　鰹刺身
- 看板　手羽先唐揚
- 揚げ物　鯛の2色包み揚げ
- 口替り　大吟醸絹仕込み豆腐
- 鍋　鶏つくね鍋
- 食事　雑炊
- 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。