心もほどける、濃厚鶏だしの極み鍋

大山鶏（だいせんどり）の水炊き鍋

3800円
（税込4180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。
大山鶏と野菜を味わったあとの、〆はお好みで。



骨付き大山鶏を使用し、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）

とりよし
O-MO-TE-NA-SHI

※画像はイメージです

ふたを開ければ至福の香り

炊き立て土鍋めし

※炊き始めてから出来上がるまで40～50分頂いておりますので、お早めのご注文をおすすめしています。



真鯛の土鍋めし

1880円
（税込2068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。



水郷赤鶏（すいごうあかどり）の土鍋めし

1880円
（税込2068円）

甘味と旨味を併せもった鶏と共に炊き上げます。





※画像はイメージです　※当店は国産米を使用しております