とりよし

O-MO-TE-NA-SHI

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」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。



手羽先唐揚

甘口・中辛・大辛

一人前 五本　各600円
（税込660円）

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
とりよしの原点と言える秘伝のタレ。
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。

守り続けてきた味、
これからも。



※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。
こだわりぬいた味わい深い鶏を、
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。



やきとり盛り合わせ（塩・照り焼き）

1250円（税込1375円）

五種類のおまかせ串盛り合わせです。
塩または照り焼きからお選びください。

塩焼き

かわ	250円（税込275円）
もも	280円（税込308円）
ねぎ間	280円（税込308円）
つくね	270円（税込297円）
ぼんじり	250円（税込275円）
なんこつ	250円（税込275円）
せせり	270円（税込297円）
はつ	250円（税込275円）
すなぎも	250円（税込275円）
レバー	250円（税込275円）
ハツモト	270円（税込297円）
ささみ（梅）	270円（税込297円）
ささみ（わさび）	270円（税込297円）



※画像はイメージです。

照り焼き

かわ	250円（税込275円）
もも	280円（税込308円）
ねぎ間	280円（税込308円）
つくね	270円（税込297円）
月見つくね	320円（税込352円）
せせり	270円（税込297円）
レバー	250円（税込275円）
ハツモト	270円（税込297円）
しし唐	180円（税込198円）
いかだ	180円（税込198円）

しし唐	180円（税込198円）
いかだ	180円（税込198円）

鶏造り



国産鶏のお造り三種盛り合わせ

1280円（税込1408円）

むね・もも・レバーの盛り合わせです。



国産鶏むね造り

680円（税込748円）

しっとりとした
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。

鶏逸品



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。
たっぷりの薬味を添えてお召し上がりください。



鶏せせりとニラの香味醤油かけ

680円
（税込748円）

柔らかく仕上げたせせり肉に香味醤油が良く合います。



柔らか砂肝ポン酢九条ネギまみれ

580円
（税込638円）

柔らかく仕上げた砂肝の旨味をシャキシャキの九条ネギと爽やかなポン酢が引き立てます



とろり味玉の雲丹イクラのせ

780円
（税込858円）

半熟の味玉に雲丹とイクラをのせた贅沢な一品。

合鴨



二種の葱で味わう 合鴨の旨出汁 しゃぶしゃぶ

980円
（税込1078円）

味わい深い合鴨を
特製旨出汁にくぐらせて

合鴨しゃぶしゃぶ 追加蕎麦

380円
（税込418円）

合鴨の旨みが溶け込んだ
出汁で味わう至福の蕎麦



合鴨の 月見つくね

780円
（税込858円）

鴨肉をふんわりと
団子状に仕上げ、
香ばしく焼き上げました。
まろやかな卵黄と
薬味を絡めて
お召し上がりください。



合鴨のロースト

980円
（税込1078円）

鴨の旨みを
楽しめる逸品です。

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。



牛すじ大根 780円（税込858円）

じっくり煮込んだ牛すじと大根が
口の中でとろけます。



彩り野菜をのせた ローストビーフの和風カルパッチョ仕立て 880円（税込968円）

しっとりローストビーフと
彩り野菜の絶妙なハーモニー





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）

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　1680円（税込1848円）

三人前　2480円（税込2728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）



鯛の塩レモン香味野菜

790円（税込869円）

香り立つ塩レモンが鯛の上品な甘みを引き立てます。



九州産 鯖（サバ）のお造り

980円（税込1078円）

口の中でとろける脂の甘みをお楽しみください。

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 1080円（税込1188円）

モモや肩肉から厳選した赤身を使用しています。



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いください。



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。

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。

豆腐・湯葉

お客様にもっとおいしいお豆腐を
食べていただきたい。
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。



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)



生湯葉のお造り

大豆の旨味が詰まった
風味豊かな生湯葉です。

680円
(税込748円)



生湯葉茶碗蒸し

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。

580円
(税込638円)

佐賀名物

ごどうふ

佐賀県有田に古くから伝わる練り物豆腐です。
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。
食感はもちもち感があり、
やわらかなプリンを思わせます。



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）

トロッとした
食感がくせになります。



もっちり濃厚ごどうふ 特製胡麻醤油添え

580円（税込638円）

口に入れた瞬間に広がる濃厚な
大豆の甘みとコクに、
香ばしい「特製胡麻醤油」が良く合います。

焼きもの

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。



大山鶏（だいせんどり）の塩焼き
～香ばし根菜添え～

980円
（税込1078円）

大山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。



鱗パリッと身はふっくら 甘鯛の松笠焼き

880円
（税込968円）

「サクッ」と軽快な
食感の中に甘鯛ならではの
上品な旨みが口いっぱいに広がります。



銀鱈の西京焼き

980円
（税込1078円）

自家製の西京味噌で仕上げたお酒に良く合う一品。



とろける米茄子の二色田楽焼き

680円
（税込748円）

とろとろの茄子の旨味を二種の味噌が引き立てます

揚げもの



カマンベールチーズとアボカドの天麩羅

680円（税込748円）

濃厚なカマンベールチーズと、
とろりとしたアボカドを
サクッと軽い衣で包みました。



大海老のマヨネーズソース

880円（税込968円）

プリッと大ぶりの海老を
オリジナルソースで。



大山鶏（だいせんどり）もも肉の唐揚げ

780円（税込858円）

外はパリッと、中はジューシーな
専門店の唐揚げです。



ごぼうの唐揚げ

580円（税込638円）

じっくり煮込んでから丁寧に揚げました。
噛むと旨みが広がり、ごぼうのホクホクとした
食感を楽しめます。

小菜と肴

食材を吟味し、味わいを考え抜いて作られた前菜と
調理法を工夫し、鶏のさまざまな
部位の旨みを引き出したおつまみの数々。



冷し煮なす
590円
（税込649円）

あっさりとした味を含ませ、
冷たく提供いたします。



ごま塩きゅうり
490円
（税込539円）

浅漬けきゅうりを
胡麻油で和えた逸品。



黒豆のマスカルポーネチーズ和え
530円
（税込583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。



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。

小田原「鈴廣」の板わさ
780円
（税込858円）

素材の良さと
老舗の技が織りなす
粋な酒肴。
わさび漬けと一緒にどうぞ。



甘酢とまとの和風ジュレ仕立て
530円
（税込583円）

甘酢の爽やかな酸味と
和風ジュレがトマトの甘みを
引き立てます。





合鴨と桜島大根味噌漬けの挟み仕立て

780円（税込858円）

しっとり柔らかな合鴨と、甘辛く芳ばしい桜島大根の味噌漬けが織りなす極上のハーモニー



合鴨生ハムのかぶ包み

580円（税込638円）

生ハムの塩味が瑞々しいかぶと良く合います

やさい

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

780円（税込858円）

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。



蟹（かに）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。



水菜と和野菜のさらだ

690円（税込759円）

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。

お食事



とりよしの親子丼

味わい深い専門店の味。

780円
（税込858円）



常陸牛（ひたちぎゅう）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。





常陸牛（ひたちぎゅう）のローストビーフ丼

980円
（税込1078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。



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。



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。

天竜川伏流水仕込み 厳選抹茶使用の茶そば 780円（税込858円）

滑らかな喉ごしと、
噛むほどに広がる
抹茶の豊かな香りをお楽しみください。





お漬物の盛り合わせ 590円（税込649円）



赤だし 220円（税込242円）

〆の一品とご一緒に。

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
〆の一品をご賞味ください。



アップルパイ バニラアイス添え

熱々の自家製アップルパイと
冷たいバニラアイスの組み合わせが絶妙です。

680円（税込748円）



抹茶ティラミスと抹茶大福アイス〜黒蜜添え〜

抹茶のほろ苦さと
小豆の素朴な甘さが上品に醸す
大人のスイーツ。

680円（税込748円）



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）



クレームブリュレ

女性に人気のフレンチデザートの定番です。

580円（税込638円）

お飲みもの

ハイボール

濃いめ　90円（税込99円）

ハイボール　550円（税込605円）

ジンジャーハイボール　580円（税込638円）

コークハイボール　580円（税込638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　550円（税込605円）

ジンライム　550円（税込605円）

モスコミュール　550円（税込605円）

カシスオレンジ　550円（税込605円）

カシスウーロン　550円（税込605円）

ピーチオレンジ　550円（税込605円）

アセロラ&ディタ　550円（税込605円）

アップルバーボン



アップルバーボンロック　590円（税込649円）

アップルバーボンソーダ　590円（税込649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・炭酸割りでお召し上がりください。

梅酒　550円（税込605円）

蜂蜜梅酒　550円（税込605円）

レモン&ジンジャーの梅酒　550円（税込605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
750円（税込825円）

瓶ビール中瓶（キリン）
750円（税込825円）

Tap Marché
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。
850円（税込935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
550円（税込605円）

緑茶割り
550円（税込605円）

そば茶割り
550円（税込605円）

ジャスミン茶割り
550円（税込605円）

ウーロン茶割り
550円（税込605円）

黒ウーロン茶割り
580円（税込638円）

生青汁割り
580円（税込638円）

濃いめ
90円（税込99円）

日本酒



天狗舞（てんぐまい） 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。
690円（税込759円）



浦霞（うらがすみ） 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）



特別本醸造 八海山（はっかいさん）（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）



松竹梅（しょうちくばい） 白壁蔵 生もと純米（兵庫）
江戸時代からつづく「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）



銀盤（ぎんばん） 播州50（ばんしゅう） 純米大吟醸（富山）
フルーティーな果実感と透明な吟醸感、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）



桃川金松（ももかわかねまつ） ねぶた 淡麗純米（青森）
淡麗な味わいとのどごしを求めた辛口のお酒。
690円（税込759円）



出羽桜（でわざくら） 桜花吟醸（山形）
奥深い香りと、淡麗でふくよかな味わいをお楽しみください。吟醸酒のパイオニアです。
790円（税込869円）



〆張鶴（しめはりつる） 雪（ゆき） 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）



加賀鳶（かがとび） 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）



招徳（しょうとく） 花洛（からく） 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）



一ノ蔵（いちのくら） 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。
1280円（税込1408円）



桃川（ももかわ） にごり酒（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ごり酒。
690円（税込759円）



燗酒
松竹梅（しょうちくばい） 豪快（ごうかい）（京都）
凛としてスッキリとしたのどごしが特長のお酒。
980円（税込1078円）



ボトル
松竹梅（しょうちくばい） 白壁蔵（しらかべぐら） 澪（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）



〈澪〉FROZEN
シャリシャリおいしい、新提案・新食感のフローズン清酒
690円（税込759円）

本格焼酎



〈芋〉黒白波（くろしらなみ）（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。」進化した旨さをご堪能ください。
590円（税込649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（さつまほうざん）（鹿児島）
しっかりした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（あかまおう）（宮崎）
昔ながらの甕壺仕込にて醸され、一年間 甕壺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（いっこもん）（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〉きろく（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（むぎむぎ） 旭万年（あさひまんねん）（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（ぎんざ こはく）（大分）
独自に開発した全麹仕込みを黒麹菌によって行い、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（しらしんけん）（大分）
国産二条大麦の麦麹で仕込みました。「しらしんけん」は大分の方言で「一生懸命」のこと。
590円（税込649円）



〈泡盛〉島唄（しまうた）（沖縄）
島唄が唄い継がれていくかのごとく、「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
60円（税込66円）

梅干し
60円（税込66円）



ワイン

グラスワイン(白)　550円(税込605円)

グラスワイン(赤)　550円(税込605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)

ロバート・モンダヴィ
ツインオークス　シャルドネ
アメリカ 辛口　3000円(税込3300円)

ピエール & レミーゴーティエ
フランス 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)

ドゥルト 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)

ノンアルコール

ノンアルコールスパークリング





メルシャンスパークリング
アルコールゼロ

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。

白 【360㎖】 1100円（税込1210円）

赤 【360㎖】 1100円（税込1210円）

ノンアルコールサングリア

メルシャンノンアルコール
サングリアモクバル

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。

オレンジ&マンゴーmix 【250㎖】 780円（税込858円）

洋なし&パインmix 【250㎖】 780円（税込858円）



ソフトドリンク

コーラ	380円（税込418円）
ジンジャーエール	380円（税込418円）
ウーロン茶	380円（税込418円）
黒ウーロン茶	400円（税込440円）
緑茶	380円（税込418円）
そば茶	380円（税込418円）
生青汁	380円（税込418円）
ジャスミン茶	380円（税込418円）
オレンジジュース	380円（税込418円）
りんごジュース	380円（税込418円）
アセロラジュース	380円（税込418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。
※画像はイメージです。

当店は骨髄バンクの活動支援をしています。

おもてなしとりよし
インスタグラム
@omotenashitoriyoshi_official

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