

## 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

500円

（税込550円）

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。



創業当時より変わることなく  
濃縮と味を引き継がれてきた  
秘伝のタレ。独自にブレンドした  
スパイスと1ヶ月寝かせた味は  
ほとりの原点と言えます。



※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。  
こだわりの味、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。



※画像はイメージです。

### 塩焼き

かわ	230円
もも	270円
ねぎ間	270円
つくね	270円
ぼんじり	230円
なんこつ	230円
せせり	250円
はつ	230円
すなぎも	240円
しし唐	180円
いかだ	180円

### 照り焼き

かわ	230円
もも	270円
ねぎ間	270円
つくね	270円
月見つくね	300円
せせり	250円
しし唐	180円
いかだ	180円

### やきとり盛り合わせ (塩・照り焼き)

1200円  
税込1320円



※画像はイメージです。

五種類のおまかせ盛り合わせです。塩または照り焼きからお選びください。



総州古白鶏の  
土鍋めし

1580円  
税別1480円

甘味と旨味を併せもちた  
鶏と共に炊き上げます。



真鯛の  
土鍋めし

1680円  
税別1540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。



※土鍋めしは調理時間40〜50分頂いております。

鶏料理専門店の  
こだわりの  
鶏水炊き鍋

3600円  
税別3960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  
特製の鶏スープをこく興味ください。  
鶏と野菜を味わったあとの  
メはお好みで。



九州産の骨付き鶏を使用し、白濁した旨み  
があるスープが自慢。

追加雑炊セット

480円  
税別528円

追加麺セット

480円  
税別528円

# 鶏珍味

調理法を工夫し、鶏のさまざまな部位の旨みを引き出しました。おつまみにぴったりな味わいです。



薄切りの鶏皮の食感を  
お楽しみください。  
ふわふわ  
鶏皮ボン酢  
490円  
(税込539円)



鶏軟骨と胡瓜の梅和え  
490円  
(税込539円)

軟骨と胡瓜の食感と梅の風味がくせになる一品。



国産鶏レバーの胡麻塩合え  
680円  
(税込748円)

なめらかな口当たりで濃厚な味わいです。たっぷり薬味を添えてお召し上がりください。



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。



なめらか鶏レバーのパテ  
490円  
(税込539円)

風味豊かで濃厚な味わいに仕上げました。

# 小菜

「皿一皿へのこだわり。食材を吟味し、味わいを考え抜いて作られた前菜は、日本料理の原点とも言えます。」



浅漬けきゅうりを、胡麻油で和えた逸品。  
ごま塩きゅうり  
490円  
(税込539円)



あつさりとした味を含ませ、冷たく提供いたします。  
冷し煮なす  
590円  
(税込649円)



蓮根独特のしやきしゃき食感をお楽しみください。  
蓮根のきんぴら  
590円  
(税込649円)



こだわりの季節のお漬物盛り合わせ。  
お漬物の盛り合わせ  
590円  
(税込649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る逸品です。  
黑豆のマスカルポーネチーズ和え  
490円  
(税込539円)



めひかりの唐揚げを、自家製南蛮酢に漬け込みました。  
めひかりの南蛮漬け  
490円  
(税込539円)

# 豆腐・湯葉

国産大豆を使用し、丁寧に仕上げた手作り豆腐です。

## 大吟醸 絹仕込み豆腐

580円  
税別638円

お客様にもっとおいしいお豆腐を食べてもらいたい。そんな思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、「切水にもならない」という常識を覆す手法を生み出しました。



## 生湯葉のお造り

580円  
税別638円

大豆の旨味が詰まった、風味豊かな生湯葉です。



## ご豆腐について

一般的な豆腐は豆乳をにがりで固めますが、ご豆腐は豆乳にくすや澱粉を混ぜ、加熱し凝固します。食感ほももち感があり、やわらかなプリンを思わせませす。佐賀県有田に古くから伝わる練り物豆腐です。

濃厚なクリームチーズに、手作り豆腐を合わせました。メイプルシロップを掛けてお召し上がり下さい。

## チーズ豆腐 メイプルシロップ添え

480円  
税別528円



## 生湯葉の 雲丹イクラ魅甲館かけ

780円  
税別838円

だしのだし、お豆腐やし、お豆腐、雲丹イクラを乗せた贅沢な逸品。



## ご豆腐の揚げだし

680円  
税別748円



大豆そのものの旨みを閉じ込め、だしの効いた鍋で仕上げました。

## ご豆腐の天麩羅

680円  
税別748円



トロッとした食感がくせになります。

# 刺身

天然まぐろ赤身、白身、アオリイカの豪華盛り合わせ。  
**刺身五種 盛り合わせ**  
 1480円  
税込1628円



天然まぐろトロ、鯛、アオリイカの盛り合わせです。

**刺身三種 盛り合わせ**  
 980円  
税込1078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。

真鯛の旨みと海ぶどうのプチプチとした食感が良く合います。  
**真鯛と海ぶどうのカルパッチョ**  
 680円  
税込748円

鯛の乗ったサバを焼いていただきます。  
**霜降り×真サバ**  
 880円  
税込958円



# 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んにんにく、小ねぎなどの薬味と合わせてご賞味ください。

赤身



赤身と豚肉から厳選した赤身を使用しています。

ロース



赤身と豚のロースが、良い馬肉を味わってください。

霜降り



柔らかくサシの入ったタラの部位、甘みが通います。

# 二種盛合せ(霜降り・ロース)



1980円  
税込2178円

食比べたい方は迷わず盛り合わせを。

# 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。

総州古白鶏(シシトウ)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。

## 総州古白鶏と 根菜のロースト

980円  
税込1078円



## 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。

## 杉板焼きについて

杉の香りが芳ばしい杉板焼き。とりよしでは、  
杉板に鶏つくねをのせて焼き上げました。  
鶏つくねの食感を杉の香りとともに  
お楽しみいただける逸品です。

## 鶏つくねの 月見杉板焼き

680円  
税込748円

牛蒡と軟骨入りのつくねは  
タレと卵黄との相性抜群です。



## 鶏つくねの チーズ杉板焼き

680円  
税込748円

二種のチーズをのせ  
熱々に焼き上げました。



## フランスの郷土料理を とりよし風に仕上げました。 砂肝のエスカルゴ風 バター焼き

680円  
税込748円



## 肉厚な椎茸の香りと旨味を 堪能ください。 徳島県産肉厚椎茸焼き

680円  
税込748円



# 自慢の逸品

食材から調理法まで  
こだわりが詰まった逸品を  
ご用意しました。  
他にない味わいを  
ぜひお楽しみください。

## 常陸牛の ローストビーフ スツケ風

常陸牛のローストビーフをじっくりと焼き上げ、スツケ風に仕上げました。お召し上がりください。

980円  
税別1078円



## 常陸牛の ローストビーフ握り

980円  
税別1078円



柔らかく仕上げた  
ローストビーフを握りました。

## こだわり手巻きさの だし巻き玉子

ご注文をいただいた日から  
一本一本お作りいたします。

プレーン 780円  
税別864円

チーズ 850円  
税別927円



## 鶏と大根の塩煮込み

もちもち肉、せせり、肉付き軟骨と大根を  
鶏だしで煮込み優しい味に仕上げました。

680円  
税別748円





# 揚げもの

高温の油で揚げ、  
素材の旨みを閉じ込めました。



けりやりの食感と、  
程よい塩味がやみつきです。  
鶏皮の唐揚げ  
580円  
税込748円



よわよわ食感に白海老の風味が  
やみつきになる逸品。  
白海老が入った、  
自家製かつま揚げ  
480円  
税込748円

# 大海老のマヨネーズソース

880円  
税込1188円



# カマンベールチーズと アボカドの天麩羅

カマンベールチーズの旨みと、  
アボカドの食感がよく合います。

680円  
税込748円



外はパリッと、中はジューシーな  
専門店の唐揚げです。  
総州古白鶏もも肉の唐揚げ  
680円  
税込748円



# えいひれの天麩羅

680円  
税込748円

他では味わえない食感をどうぞ。

やまら

素材の持ち味を活かした野菜料理を取り揃えました。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  
税別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。



シヤキシヤキ素材を和風ドレッシングでお召し上がりください。  
水菜と和野菜のまくらだ

690円  
税別739円



ふんわりとしたシヤキ素材を野菜と特製ソースにかけて。いろいろな野菜のバーニャカウダーソース

880円  
税別948円



ずわり蟹とホカドの食感が合わさった一品に仕上げました。  
蟹とアボカドの  
ポテトまくらだ

780円  
税別858円



柔らかく仕上げたローストビーフをフレッシュな彩り野菜と共に。  
常陸牛のローストビーフ  
サラダ仕立て

980円  
税別1078円



# お食事



## 茶そば

690円  
税別750円

上質な抹茶と天竜川伏流水を使った、時間をかけて丹念に仕上げました。のど越し良く、ごちそう茶そばを二番味下さい。

## とりのししの親子丼

780円  
税別850円



## 名古屋名物天むす

590円  
税別640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。

## 常陸牛のローストビーフ握り

980円  
税別1070円



柔らかく仕上げたローストビーフを握りました。

## 鯛茶漬け

980円  
税別1050円



まずはお茶だけ、盛りはお茶漬けです。

## 鶏らーめん

780円  
税別850円

鶏料理専門店こだわりの白濁スープとこだわりの鶏



ちぢれ麺に特製のスープがよく絡みます。

## お漬物の盛り合わせ

590円  
税別640円



こだわりの季節のお漬物盛り合わせ。

## 赤だし

220円  
税別240円



おの一品とご一緒。

# 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  
メの一品をご賞味ください。



女性に人気のフレンチデザートのお定番です。  
クレームブリュレ 580円  
税別638円



ほうじ茶  
ティファミスと  
わらび餅  
テイファミスを  
和風に仕上げ  
わらび餅を添えた一品。  
680円  
税別738円



名古屋  
コーチン卵  
なめらかふりん  
濃厚でなめらかな  
口当たりの贅沢プリン。  
580円  
税別638円



杏仁豆腐  
卵黄を使用した  
コクのある食感と  
のと越しが特徴。  
490円  
税別548円



アップルパイ バニラアイス添え 580円  
税別638円

熟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。

# お飲みもの

## ハイボール

- ハイボール 480円  
税別338円
- ジンジャーハイボール 560円  
税別416円
- コークハイボール 560円  
税別416円

## ジヨニーウオーカー黒 12年ハイボール

- ジヨニーウオーカーハイボール 680円  
税別488円

## プレミアムハイボール富士

- 富士ハイボール 780円  
税別588円

## カクテル

- ジントニック 500円  
税別350円
- ジンライム 500円  
税別350円
- モスコミュール 500円  
税別350円
- カシスオレنج 500円  
税別350円
- カシスウーロン 500円  
税別350円
- ビーチオレنج 500円  
税別350円
- アセロラ&テイタ 500円  
税別350円

## アップルバーボン

- アップルバーボンロック 560円  
税別416円
- アップルバーボンソーダ 560円  
税別416円
- アップルバーボンコーラ 590円  
税別446円



## 梅酒・果実酒

ロック・炭酸割りで召し上がりください。

- 梅酒 500円  
税別350円
- 蜂蜜梅酒 500円  
税別350円
- レモン&ジンジャーの梅酒 500円  
税別350円



## 焼酎割り・炭酸割り

- 生レモンサワー 580円  
税別438円
- 生グレープフルーツサワー 580円  
税別438円
- 男梅サワー 490円  
税別346円
- 緑茶割り 490円  
税別346円
- そば茶割り 490円  
税別346円
- ジャスミン茶割り 490円  
税別346円
- ウーロン茶割り 490円  
税別346円
- 黒ウーロン茶割り 500円  
税別350円
- 生青汁割り 500円  
税別350円

## ビール



- 生ビール キリン一番搾り 630円  
税別488円
- 生ビール 690円  
税別548円
- キリン一番搾りプレミアム 690円  
税別548円

### 瓶ビール中瓶(キリン)

650円  
税別508円

### 本日のクラフトビール

790円  
税別648円



The Market

本日のクラフトビール

790円  
税別648円

### ノンアルコールビール(グリーンズフリー)

520円  
税別378円

### シャンディガフ(ビールカクテル)

590円  
税別448円



# 日本酒



天狗舞 本醸造(石川)  
山形県天童市産の山形県産米を使用した、旨味と甘みがあり、飲みやすく人気の酒です。

590円  
税別490円



浦霞 本仕込み 本醸造(宮城)  
宮城県産の酒造り。さわやかな口当たりと、爽やかな旨味。後味の心地よさを感じます。

690円  
税別590円



特別本醸造 八海山(新潟)  
新潟県産の酒造り。爽やかな口当たりと、爽やかな旨味。後味の心地よさを感じます。

890円  
税別790円



松竹梅 白壁蔵 生もと純米(兵庫)  
兵庫県産の酒造り。爽やかな口当たりと、爽やかな旨味。後味の心地よさを感じます。

690円  
税別590円



銀盤 播州50 純米大吟醸(富山)  
富山県産の酒造り。爽やかな口当たりと、爽やかな旨味。後味の心地よさを感じます。

890円  
税別790円



桃川金松 ねぶた 淡麗純米(青森)  
青森県産の酒造り。爽やかな口当たりと、爽やかな旨味。後味の心地よさを感じます。

690円  
税別590円



出羽桜 桜花吟醸(山形)  
山形県産の酒造り。爽やかな口当たりと、爽やかな旨味。後味の心地よさを感じます。

780円  
税別680円



×張鶴雪 特別本醸造(新潟)  
新潟県産の酒造り。爽やかな口当たりと、爽やかな旨味。後味の心地よさを感じます。

890円  
税別790円



加賀鶴 極寒仕込み 純米(石川)  
石川県産の酒造り。爽やかな口当たりと、爽やかな旨味。後味の心地よさを感じます。

780円  
税別680円



招徳 花洛 純米吟醸(京都)  
京都府産の酒造り。爽やかな口当たりと、爽やかな旨味。後味の心地よさを感じます。

750円  
税別650円



一ノ蔵 大吟醸(宮城)  
宮城県産の酒造り。爽やかな口当たりと、爽やかな旨味。後味の心地よさを感じます。

980円  
税別880円



桃川にこり酒(青森)  
青森県産の酒造り。爽やかな口当たりと、爽やかな旨味。後味の心地よさを感じます。

590円  
税別490円



松竹梅 豪快(京都)  
京都府産の酒造り。爽やかな口当たりと、爽やかな旨味。後味の心地よさを感じます。

950円  
税別850円



松竹梅 白壁蔵 澤(おち)スパークリング(京都)  
京都府産の酒造り。爽やかな口当たりと、爽やかな旨味。後味の心地よさを感じます。

980円  
税別880円



凍らせ冷酒  
爽やかな口当たりと、爽やかな旨味。後味の心地よさを感じます。

590円  
税別490円

# 本格焼酎



(芋) さつま白波 黒麹仕込み(鹿児島)  
鹿児島県産の酒造り。爽やかな口当たりと、爽やかな旨味。後味の心地よさを感じます。

5660円  
税別4660円



(芋) 黒かめ 黒麹かめ仕込み(鹿児島)  
鹿児島県産の酒造り。爽やかな口当たりと、爽やかな旨味。後味の心地よさを感じます。

5990円  
税別4990円



(芋) 薩摩宝山(鹿児島)  
鹿児島県産の酒造り。爽やかな口当たりと、爽やかな旨味。後味の心地よさを感じます。

590円  
税別490円



(芋) 赤魔王(宮崎)  
宮崎県産の酒造り。爽やかな口当たりと、爽やかな旨味。後味の心地よさを感じます。

590円  
税別490円



(芋) 一刻者 全量芋焼酎(宮崎)  
宮崎県産の酒造り。爽やかな口当たりと、爽やかな旨味。後味の心地よさを感じます。

650円  
税別550円



(芋) きろく(宮崎)  
宮崎県産の酒造り。爽やかな口当たりと、爽やかな旨味。後味の心地よさを感じます。

690円  
税別590円



(麦) 大麦 旭万年(宮崎)  
宮崎県産の酒造り。爽やかな口当たりと、爽やかな旨味。後味の心地よさを感じます。

590円  
税別490円



(麦) 銀座のすずめ 琥珀(大分)  
大分県産の酒造り。爽やかな口当たりと、爽やかな旨味。後味の心地よさを感じます。

590円  
税別490円



(麦) 知心剣(大分)  
大分県産の酒造り。爽やかな口当たりと、爽やかな旨味。後味の心地よさを感じます。

580円  
税別480円



(泡盛) 島唄(沖縄)  
沖縄県産の酒造り。爽やかな口当たりと、爽やかな旨味。後味の心地よさを感じます。

590円  
税別490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

50円  
税別450円



梅干し

50円  
税別450円



# ワイン

グラスワイン(白)

490円  
税別510円

グラスワイン(赤)

490円  
税別510円

## サングリア

サングリア(白)

590円  
税別640円

サングリア(赤)

590円  
税別640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  
税別640円  
ボトル 3000円  
税別3300円

## ボトルワイン(白)

メスタベルデホ オーガニック

スペイン キロ 2800円  
税別3000円

コンチャイトロ センテロ シャルドネ

チリ キロ 3000円  
税別3300円

ロバート・モンタヴィ ウッドブリッジ

ソウヴィニヨン・ブラン  
アメリカ キロ 3600円  
税別3900円

## ボトルワイン(赤)

メスタテンアラニリーヨ オーガニック

スペイン ミディアム 2800円  
税別3000円

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  
税別3300円

ロバート・モンタヴィ 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  
税別3850円

ルートワン ビノワール

チリ ミディアム 3900円  
税別4290円

コリーキヤンティ クラシコ

イタリヤ ミディアム 5200円  
税別5700円

## ノンアルコール

ノンアルコールスパークリング

日本の名産果実を使用したノンアルコールスパークリング飲料です。

メルシヤンスパークリング

アルコーゼルロ

白 [1000ml] 1100円  
税別1200円  
赤 [1000ml] 1100円  
税別1200円



ノンアルコールサングリア

7種類の天然フルーツを使用したノンアルコールサングリア飲料です。

メルシヤンノンアルコール

サングリアモクバル

オレンジ&マンゴーミックス [1000ml] 780円  
税別850円  
洋なし&バインミックス [1000ml] 780円  
税別850円



## ソフトドリンク

コーラ

350円

ジンジャーエール

350円

ウーロン茶

350円

黒ウーロン茶

380円

緑茶

350円

そば茶

350円

生青汁

350円

ジャスミン茶

350円

オレンジジュース

350円

りんごジュース

350円

アセロラジュース

350円

