









◆◆◆お魚の料理◆◆◆









❖お造り❖

- ・鱧(淡路)湯引き 又は 焼き霜
- ・南マグロ(ニュージーランド) コチ(大井川) アジ(三保)
- ・赤イカ(長崎) ・雲丹(北海道) ・岩牡蠣(隠岐)



❖焼き魚❖

- ・金目鯛(天竜) 太刀魚(由比) ・鱈(北海道)
- ・のどぐろ(用宗) ・甘鯛(萩) ・^{ささかれい}笹魚一夜干(島根)…900円
- ・鮎風干(岐阜)…600円 ・鱈一夜干(北海道)…3,000円～







❖その他 魚料理❖

- ・活アワビの(ステーキ 又は 天婦羅)約130g(伊豆)…2,200円～
- ・活サザエの つぼ焼き 又は お造り(伊豆)…1,200円～
- ・太刀魚の葱間焼き(由比)…800円
- ・イカゲソのピリ辛炒め…700円
- ・真蛸の唐揚げ…900円
- ・カサゴの唐揚げ(しずまえ)…1200円
- ・アジフライ(しずまえ)…700円
- ・白海老の唐揚げ(富山)…700円
- ・本日の煮付け (・金目鯛…1,200円～ ・鱈…3,000円～)

◆◆◆お野菜の料理◆◆◆

- ・桜海老とキャベツの温サラダ・・・800円
- ・ジャコと地葱のシンプルなサラダ・・・800円
- ・多種多彩 健康野菜サラダ (30品目以上の野菜)・・・900円
- ・賀茂茄子の揚げ出し 又は 田楽・・・800円～
- ・賀茂茄子と春野菜のトマトチーズ焼き・・・800円
- ・島らっきょうの塩しみ とみ井風 (沖縄)・・・600円
- ・ じゃがバター とみ井風 (北海道)・・・700円
- ・蓮根 (醤油焼き 又は フライ)・・・600円～
- ・枝豆 (塩茹で 又は 香り炒め(ニンニク))・・・600円
- ・ まんがんとうがらし 万願寺唐辛子の醤油焼き・・・900円
- ・静岡県産のフルーツトマト・・・300円～

◆◆◆お肉の料理◆◆◆

- ・ とみ井 名物 手羽先カリカリ揚げ (3本～)・・・800円～
- ・ ごてんどり 御殿鶏がんえんしむ肉の岩塩焼き・・・1,000円
- ・ あわせ 富士山 幸の豚 ぶた 生姜巻き焼き・・・800円
- ・ 朝霧ヨーグル豚肩トンロース おろし玉葱ソース・・・1,500円
- ・ 特撰和牛すおか育ちA5等級ロース (60g～)・・・2,000円～
- ・ 国産牛ヒレ肉とうばんの陶板ステーキ (80g～)・・・2,400円～

◆◆◆その他逸品◆◆◆

- ・とろろの磯辺揚げ(桜海老入り)・・・900円
- ・まっ黒はんぺんの生姜風味のフライ・・・600円
- ・黒はんぺんのフライ・・・600円
- ・シャキシャキもずくのポン酢和え(青森県産)・・・700円
- ・玉蒟蒻のピリ辛炒め(黒七味風味)・・・600円
- ・とみ井風 苦瓜のさっぱり炒め(ゴーヤシンプル)・・・800円～
- ・揚げ豆腐の割り醤油掛け・・・700円
- ・冷奴・・・500円
- ・茶碗蒸し(・雲丹・蟹・シンプル・他)・・・800円～
- ・フォアグラの茶碗蒸し・・・1,500円
- ・京漬物の盛り合わせ・・・600円

◆◆◆酒肴・珍味◆◆◆

- ・たたみゆし醤油焼き(静岡名産カタクチイワシ稚魚の天日干し)・・・600円
- ・わた入りスルメイカの炙り・・・600円
- ・カツヲの酒盗(カツオの胃と腸の塩漬け)・・・500円
- ・鯖のヘシコ(鯖の糠漬け)・・・600円
- ・黒づり(イカ墨の塩辛)・・・600円
- ・北海道産塩雲丹(パフンウニの塩漬け)・・・800円
- ・ばくらい(ホヤとコノワタの塩辛和え物。漢字では「莫久来」)・・・800円
- ・とみ井の自家製からすみ(ボラの卵巣)・・・2,000円～
- ・バチコの炙り(ナマコの卵巣を干した珍味。クチコ、コノコと言う。)・・・2,500円
- ・山葵昆布・・・400円
- ＊お土産用のご用意がございます(100g入り)・・・1,000円

◆◆◆天婦羅◆◆◆

・おまかせ天婦羅盛合せ (・3点盛り ・5点盛り)

・桜海老かき揚げ ・太刀魚 ・キス ・野菜のかき揚げ

・玉蜀黍(甘々娘) ・万願寺唐辛子 ・五郎島金時 ・蓮根

◆◆◆お食事◆◆◆

・稲庭うどん (秋田県産) . . . 900円 (温 又は 冷) *ハーフもご用意致します

・とみ井風 盛岡冷麺 (京漬物) . . . 900円 *ハーフもご用意致します

・特製とり煮込みそば(アツアツの土鍋で提供させて頂きます。約2人前) . . . 1,700円

・お茶漬け (香の物付き)

・梅茶漬け . . . 600円

・岩海苔茶漬け . . . 600円

・せけ茶漬け . . . 800円

・明太子茶漬け . . . 800円

・雑炊 (香の物付き)

・たまご雑炊 . . . 700円

・かに雑炊 . . . 900円

・もずく雑炊 . . . 1,200円

・そば米雑炊 . . . 1,000円

・おむすび (香の物付き) . . . 600円

(・うめ ・せけ ・こぶ ・おかか ・明太子) *お好きな具を二種類お選びください

3Fの姉妹店 L'AQUAVITE(イタリア料理店)から
お料理やワインをオーダーする事もできます。

*メニューをお持ちいたしますので、お気軽にスタッフまでお声かけください。

*混雑時にはお待たせしてしまう事や、お断りする場合がございます。ご了承下さい。

 L'AQUAVITE
アクアヴィーテ