


◆◆◆お魚の料理◆◆◆


❖お造り❖

・岩牡蠣(隠岐)

・カツオ(千葉)

真鯛(三保)

・雲丹(北海道)

アジ(由比)

・赤いか(長崎)


・^{ほし}鱧湯引き(淡路)

❖焼き魚❖

金目鯛(天竜)

太刀魚(由比)

・きんぎ(北海道)

のどぐろ(用宗)


・甘鯛(萩)

・^{ささかだい}笹鱒一夜干し(島根)…900円

・自家製きんぎ一夜干し(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


・アサリの酒蒸し(浜名湖)…900円

・カサゴの唐揚げ(しずまえ)…1200円

・真蛸の唐揚げ…900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～ ・きんぎ…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
- ・茄子と春野菜のトマトチーズ焼き・・・800円
- ・島らっきょうの塩もみ 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 (麻糬) (醤油焼き又はフライ)・・・600円～
- ・アスパラ (佐賀) (バターソテー 又は 磯辺揚げ)・・・800円～
- ・空豆 (鹿児島) (素揚げ 又は 塩焼き 又は 塩茹で)・・・700円
- ・万願寺唐辛子の醤油焼き・・・900円
- ・賀茂茄子の揚げ出し 又は 田楽・・・800円～
- ・谷口さんの葉生姜 (久能) (味噌添え 又は 豚巻き揚げで)・・・700円
- ・石山農園のフルーツトマト (清水)・・・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～
- ・御殿鶏ごてんどりもも肉がんえんの岩塩焼き・・・1,000円
- ・富士山 幸あわせの豚ぶた生姜巻き焼き・・・800円
- ・朝霧ヨーグル豚トン肩ロース おろし玉葱ソース・・・1,500円
- ・特撰和牛とらすおか育ち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の風味のフライ・・・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「^{ばくらい}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）
- ・山菜天盛り
- ・桜海老かき揚げ
- ・太刀魚
- ・野菜のかき揚げ
- ・蓮根
- ・万願寺唐辛子
- ・五郎島金時
- ・竹の子
- ・アスパラ

◆◆◆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）・・・1,500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