…静岡産





…オススメ






…少々お時間頂きます

◆◆◆お魚の料理◆◆◆










❖お造り❖

- ・南マグロ(ケープタウン) 真アジ(三保) 平目(相良)
- ・メサバ(和歌山) ・赤イカ(長崎) ・とらふぐ虎河豚(下関)


❖焼き魚❖

- ・金目鯛(天竜) 太刀魚(由比) のどろ(用宗) ・さんまさんま(北海道)
- ・せんま秋刀魚(北海道)…800円 ・ししゅし本柳葉魚 3本(北海道)…900円
- ・さんまさんま一夜干し(北海道)…3,000円〜 ・ささかれい笹鱈一夜干し(島根)…900円








❖その他 魚料理❖

- ・アワビ【ステーキ 又は 天婦羅】約120g〜(茨城)…2,200円〜
- ・活サザエ 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
- ・雲子(鱈の白子)【ボン酢 又は 塩焼き】(北海道)…900円〜
- ・イカゲソのピリ辛炒め…700円
- ・アジフライ(はずま)…700円 ・牡蠣牡蠣フライ(広島)…900円
- ・ささかれい笹鱈の唐揚げ(島根)…900円 ・牡蠣牡蠣醤油焼き(広島)…900円
- ・カサゴの唐揚げ(はずま)…1200円 ・真蛸真蛸の唐揚げ…900円
- ・本日の煮付け (・金目鯛金目鯛…1,500円 ・さんまさんま…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
- ・折戸茄子の揚げ出し 又は 田楽・・・800円～
- ・折戸茄子とトマトのチーズ焼き・・・800円
- ・浜松産エシャレットの塩しみ とみ井風・・・500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～
- ・銀杏 (素揚げ 又は 塩炒り)・・・700円～
- ・静岡県産のフルーツトマト・・・300円～
- ・焼き松茸 又は 松茸のフライ・・・1,200円～

◆◆◆お肉の料理◆◆◆

- ・ とみ井 名物 手羽先カリカリ揚げ (3本～)・・・800円～
- ・ 御殿鶏ごてんどりしむ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
- ・まの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
- ・たまごこんにゃく玉蒟蒻のピリ辛炒め(黒七味風味)・・・600円
- ・松茸と魚豊の土瓶蒸し・・・1,500円～
- ・茶碗蒸し(・ウニ・蟹・雲子・シンプル・他)・・・800円～🕒
- ・フォアグラの茶碗蒸し・・・1,500円🕒
- ・キノコと根菜の芋煮風・・・600円
- ・京漬物の盛り合わせ・・・600円

◆◆◆酒肴・珍味◆◆◆

- ・たたみわし醤油焼き(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
 - ・北海道産塩雲丹しおうに(バフンウニの塩漬け)・・・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 ・^{まきえび}巻海老 ・^{くもこ}雲子
・松茸 ・大黒(め) ・^{ごろうじまさんとき}五郎島金時 ・蓮根 ・銀杏

◆◆◆お食事◆◆◆

・稲庭うどん (秋田県産) . . . 900円 (温 又は 冷) *ハーフに用意できます

 ^{かきにゅうめん}季節限定牡蠣煮麺 . . . 1,200円 *ハーフに用意できます

・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