
 …静岡産





 …オススメ

 …少々お時間頂きます

◆◆◆◆本日のお造り◆◆◆◆

- ・南マグロ(ニュージーランド) ・新秋刀魚(北海道)
- ・雲丹(北海道) ・口美鯛(由比) ・真アジ(淡路) ・真タコ(福井)
- ・鱧(淡路) 湯引き(梅肉醤油) 又は 焼き霜(生姜・茗荷・薬味葱・二杯酢)

◆◆◆今月のオススメ逸品料理◆◆◆

- ・アワビ(三陸) 150g〜 天婦羅 又は ステーキ ……2,200円〜
-  カツオの塩たたき 又は お造り ……800円〜
-  鱧の天婦羅 ……1,200円〜 ・ 鱧と玉葱のしゃぶしゃぶ ……2,000円〜
- ・とみ井風シンプルなゴーヤチャンブル ……900円
- ・カマスの茗荷、葱巻き揚げ ……900円
- ・無花果^{いちじく}の天婦羅 生ハム添え ……800円
- ・銀鱈の西京漬け ……800円〜
- ・桜海老のかき揚げ ……800円
- ・万願寺唐辛子の射^い込み揚げ ……700円
-  新銀杏(素揚げ 又は 塩炒り) ……800円〜
-  松茸(焼き 又は 天婦羅) ……1,500円〜
- ・ハモと夏野菜の冷製炊き合せ ……700円
- ・冷製トマトソースのカッペリーニ ……1,000円
- ・鹿肉のソテー山椒とオリーブのソース ……1,200円

◆◆◆お野菜の料理◆◆◆

- ・桜海老とキャベツの温サラダ・・・800円
- ・シンプルグリーンサラダ・・・600円（生ハムプラス500円）
- ・季節野菜のバーニャカウダ・・・900円
- ◎静岡県産のフルーツマトとモzzarellaチーズのカプレーゼ・・・800円
- ・折戸茄子とトマトのチーズ焼き・・・800円
- ・折戸茄子（揚げ出し又は田楽）・・・800円
- ◎ジャガバターとみ井風（三方原）・・・700円
- ・だだ茶豆（塩茹で又は香り炒め）・・・700円～
- ・静岡産エシャレットの塩しみとみ井風・・・500円
- ・万願寺唐辛子（醤油焼き又は天婦羅）・・・800円
- ・キノコの天婦羅盛り合せ・・・1,000円～
- ・野菜の天婦羅5点盛り・・・1,000円～
- ◎千鳥酢で漬けた自家製ピクルス・・・500円

◆◆◆お肉の料理◆◆◆

- ◎名物 手羽先カラ揚げ（2本）・・・600円～
- ・仔羊のグリル・・・1,200円
- ◎イベリコ豚肩ロースのグリル・・・1,500円
- ◎新名物『タンコブ』（牛タンの昆布炙り焼き）・・・2000円～
- ・特撰和牛すおか育ちA5等級ロース（60g～）・・・2,000円～
- ・国産牛ヒレ肉の陶板ステーキ（80g～）・・・2,400円～
- ◎豚と鶏のレバーテリーヌ実山椒と八丁味噌風味・・・600円
- ・御殿場産プロシュート・・・900円～

◆◆◆お魚の料理◆◆◆

❖焼き魚

- ・金目鯛(天竜)
- ・太刀魚(三保)
- ・ノドグロ(用宗)

❖その他 魚料理

- ・穴子一本天婦羅・・・1,000円
- ・キスの天婦羅・・・900円
- ・カサゴの唐揚げ(はずまゑ)・・・1200円
- ・イカゲソのピリ辛炒め・・・800円
- ・真蛸の唐揚げ・・・900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
- ・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
- ・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

- ・たたみゆじ醤油焼き(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
- ・カツラの酒盗(カツオの胃と腸の塩漬け)・・・500円
- ・北海道産塩雲丹しおうに(パフンウニの塩漬け)・・・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

◆◆◆お食事◆◆◆

とみ井の和風冷麺(盛岡冷麺)・・・900円* ハーフもご用意致します **季節限定**

・ 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

・ 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。)・・・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

◆◆◆パスタ料理◆◆◆

・ 桜海老と季節野菜のカツオ酒盗オイルパスタ・・・1,200円

・ トリッパとセンマイのトマトソースパスタ ほんのり八丁味噌風味・・・1,000円

・ 季節野菜たっぷりトマトソースのペンネアラビアータ・・・1,000円

・ イタリア産パンチェッタの胡麻風味カルボナーラ・・・1,000円

・ ジャガ芋の自家製ニョッキ 西京味噌風味 ゴルゴンゾーソース・・・1,200円

◆◆◆ピザ◆◆◆

・ シンプルなマルゲリータ・・・900円

・ 4種のチーズ クアトロフォルマッジ・・・1,200円

・ 本日の気まぐれピザ・・・1,000円～

◆◆◆デザート各種◆◆◆

別途ボードがございしますので、スタッフまでお声かけ下さい