





◆◆◆お魚の料理◆◆◆





❖お造り❖

- ・南まぐろ(ニュージーランド)
- ・雲丹(北海道)
- ひらめ(相良)
- ・ヤリイカ(福岡)
- ・メダカ(和歌山)

❖焼き魚❖

- 金目鯛(天竜)
- 太刀魚(由比)
- ・甘鯛(萩)
- ・きんぎ(北海道)
- のどぐろ(用宗)
- ・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(石焼き又は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～
- ・イカゲソのピリ辛炒め…800円
- ・アサリの酒蒸し…900円
- ・真蛸の唐揚げ…900円
- とらふぐの唐揚げ…2,000円～
- ・牡蠣の醤油焼き(広島)…800円
- ・牡蠣フライ(広島)…800円
- ・太刀魚の葱間焼き(由比)…800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
- 島らっきょうの塩しみ とみ井風・・・600円
- じゃがバター - とみ井風 (北海道)・・・700円
- 蓮根 (麻機) (醤油焼き 又は フライ)・・・600円～
- 竹の子 (久能) (若竹煮 又は 醤油焼き)・・・700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

◆◆◆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 生姜巻ぶたき焼き・・・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◆◆◆

- ・とみ井の静岡おでん 盛り合わせ (5本〜) . . . 1,000円〜
- ・湯豆腐 (ボン酢で…) . . . 700円
- ・シャキシャキもずくのボン酢和え (青森県産) . . . 700円
- ・玉蒟蒻のピリ辛炒め (黒七味風味) . . . 600円
- ・とろろの磯辺揚げ (桜海老入り) . . . 900円
- ・黒はんぺん と 黒はんぺん のフライ . . . 700円
- ◎芋煮 とみ井風 . . . 800円
- ・茶碗蒸し (雲子・ウニ・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
- ・黒づくり (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）
- ・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 または 冷） *ハーフもご用意できます

- ・季節限定 牡蠣にゅう麺・・・1,200円 *ハーフもご用意できます

- ・特製とり煮込みそば（アツアツの土鍋で提供させていただきます。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

・さけ茶漬け・・・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 ・さけ ・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、お断りする場合もございます。ご了承下さい。

 L'AQUAVITE
アクアヴィーテ