とみ井

県外からお越しのお客様の
おもてなしに最適です

静岡づくしコース

五〇〇〇円（税サ別）

・前菜三種盛り
・キャベツと桜海老のサラダ
・本日のお造り
・本日の焼き魚
・畳鰯の自然薯磯辺揚げ
　黒はんぺんのフライ
・釜揚げシラス餡の茶碗蒸し
・オクシズ鹿肉のステーキ
・茶そばの磯おろし
・本日のデザート

＊仕入れ状況によってお料理の
　内容が異なる場合がございます
＊二名様以上のご利用で承ります

水無月《六月》コースメニュー

常磐（ときわ）

七〇〇〇円（税込み）

【前菜】
酒肴五種盛り

【お椀】
新牛蒡 九条葱 豆富の肉吸い

【お造り】
カツオの塩たたき

【焼肴】
カマスの柚庵焼き　生麩田楽

【揚物】
玉蜀黍の天婦羅
オクラの豚肉巻き揚げ

【温物】
折戸茄子と鴨ロースの揚げ出し

【強肴】
和牛のヒレ肉のローストビーフ
和風グレービーソース

【お食事】
タコと新生姜の炊込み御飯
赤出汁　香の物

【甘味】
本日のデザート

＊仕入れ状況によってコース内容が
異なる場合がございます。

葵（あおい）

（一万円～二万円（税サ別）

＊ご予算に応じて
常磐コースをベースに
前菜・お造り・温物
強肴・お食事の内容が
グレードアップした
コースになります。

【キャンセルポリシー】

※キャンセル料は前日より発生いたします
・前日までのご連絡で三〇％
・当日午前中までのご連絡で五〇％
・それ以降のキャンセルは全て一〇〇％

※コース料理の内容でお苦手な食材や
　アレルギー食材等がございましたら
　事前にお申し付けください。

※表記の金額に別途　消費税と
　サービス料五％を頂戴しております。

※個室をご指定してご予約される場合
　サービス料は一〇％になります。