

炊き立てご飯のお魚御膳

築地

とら庵

Tsukiji Touan



御 献 立



自慢の 羽釜でご飯

もっちりした食感と
粘りのある存在感が特徴の
厳選米指定銘柄【ミルキークイーン】を
一釜ごとに丁寧に炊き上げ、
ご提供いたします。

炊き立てご飯の

美味しい召し上がり方

一、ふたを開け

かるくかき混ぜる



二、ふたを閉めて約二分蒸らす

◆卓上の『砂時計』をお使いください。

三、砂時計が落ち終わったら

お召し上がりください。



*羽釜は大変お熱くなっておりますのでご注意ください。



最高級の
おもてなし

どう庵御膳

三、二八〇円
(税込三、六〇八円)

生海老、
本鮪トロの
お造りが入った、
厳選お魚籠御膳です。

- お造り四種盛り
- 銀鱈煮つけ
- 天麩羅四種盛
- 細もずくイクラの酢の物
- 浅利佃煮
- 茶碗蒸し
- 炊き立てご飯
- 味噌汁
- 香の物



食遊楽御膳

二、九八〇円
(税込三、二七八円)

黒毛和牛網焼きがついた
四季を彩る贅沢御膳。

- 銀鱈西京焼き
- 海老団子銀鮓がけ
- 鮪のお造り二種
- 黒毛和牛の網焼き
- 炊き立てご飯
- 味噌汁
- 香の物

最高級のおもてなし

築地 お魚御膳

一、八九〇円
(税込二、〇七九円)



三種、三通りの
食べ方ができる
どう庵
オリジナルの
お刺身御膳です。

- 鮪の山かけ
- 胡麻生サーモン
- 旬魚のボン酢シユレ
- 茶碗むし
- 炊き立てご飯
- 味噌汁
- 香の物

黒毛和牛サーロイン 溶岩焼き御膳

三、九八〇円
(税込四、三七八円)

黒毛和牛サーロイン網焼きの
贅沢御膳です。

- 黒毛和牛サーロイン
- 野菜三種
- グリーンサラダ
- 炊き立てご飯
- 味噌汁
- 香の物





煮魚
焼魚

一、九八〇円
(税込二、一七八円)

銀鱈煮つけと
二色胡麻醤油御膳

脂ののった銀だらと

高温で一気にふっくら炊きあげた当店自慢の御膳です。

- 銀だら煮つけ
- 鮪と真鯛の胡麻醤油がけ
- 炊き立てご飯
- 味噌汁
- 香の物



小田原名産
早瀬のむぞの

焼きトロさばと
二色胡麻醤油御膳

一、七八〇円
(税込一、九五八円)

小田原・早瀬、
サバの醤油干し使用。

大根おろしと合わせて食せば
サバの脂の旨味が上品に
お口の中に広がります。

- 焼きトロさば
- 鮪と真鯛の胡麻醤油がけ
- 炊き立てご飯
- 味噌汁
- 香の物

銀だら西京焼きと
二色胡麻醤油御膳

一、九八〇円
(税込二、一七八円)

目利き魚を自家製味噌で
熟成させた

極上西京漬けの御膳です。

- 銀だら西京焼き
- 鮪と真鯛の胡麻醤油がけ
- 炊き立てご飯
- 味噌汁
- 香の物



酢飯



酢飯

築地大名丼

二、三八〇円
(税込二、六二八円)

新鮮な海の幸を
職人仕込みの技で盛り込んだ
旨味あふれる
当店自慢の丼ぶりです。

●味噌汁

海鮮丼

海鮮三種 漬け丼

一、五八〇円
(税込一、七三八円)

どう庵自慢の
漬けダレに漬け込んだ
江戸前仕込みの海鮮丼。

●味噌汁



酢飯



酢飯

まぐろ三味丼

二、三八〇円
(税込二、六二八円)

とろ、赤身、漬け、ねぎとろ。
鮪の旨味を存分に堪能できる
丼ぶりです。

●味噌汁

イクラと サーモン親子丼

一、九八〇円
(税込二、一七八円)

トロツとしたサーモンと
醤油漬けの魚卵との
組合せは絶品です。

●味噌汁



白飯



白飯

海鮮贅沢丼

〜鯛だし付き〜

一、九八〇円
(税込二、一七八円)

厳選した鮮魚の旨味を
鯛だしの茶漬で味わう
人気の贅沢丼です。

- 旨味醤油
- 五色あられ
- 味噌汁
- 香の物

特選海鮮贅沢丼

〜鯛だし付き〜

二、三八〇円
(税込二、六二八円)

厳選した鮮魚の旨味を
鯛だしの茶漬で味わう
贅沢な海鮮丼です。

- 旨味醤油
- 五色あられ
- 味噌汁
- 香の物

茶漬け丼

朝どれ真鯛の 胡麻だれ丼

〜鯛だし付き〜

一、四八〇円
(税込二、六二八円)



白飯

豊洲市場で
朝じめの真鯛を
店舗に直送、
どう庵自慢の一品。
最後はお茶漬けでどうぞ。

- 真鯛胡麻だれ丼
- 胡麻醤油
- 五色あられ
- 味噌汁
- 香の物



刺身

特上 お刺身御膳

二、四八〇円
(税込二、七八円)

本鮪のどろ、
生海老が入った
どう庵最高級の
お刺身御膳です。

- お刺身五点盛り
- 炊き立てご飯
- 味噌汁
- 香の物



穴子

茄子

えび

れんこん

ししとう

鶏天

大海老と穴子の天井

肉厚あなごど存在感のある大海老。
ごまの風味が香る贅沢な天井です。

- 天井
- 味噌汁
- 香の物

一、六八〇円
(税込一、八四八円)

天井



揚げ物

チキン南蛮御膳

一、三八〇円
(税込一、五二八円)

たまごたっぷり
特製タルタルソースを
カラッと揚げたポリューム感ある
チキン南蛮にからめていただく
おすすめの一品。

- チキン南蛮
- 炊き立てご飯
- 味噌汁
- 香の物

大海老とアジフライ御膳

一、五八〇円
(税込一、七三八円)

弾力のあるアジと海老フライの
大人気のフライ御膳です。

- アジフライ
- 海老フライ
- 炊き立てご飯
- 味噌汁
- 香の物



一品料理

● 茶碗蒸し

四〇〇円
(税込四四〇円)

● 手付衣の

近海アジフライ

五〇〇円
(税込五五〇円)

お子様

お子様御膳

九〇〇円
(税込九九〇円)

お子様の好きなものを
詰め合わせたバラエティ豊かな
かご御膳です。

- シラスご飯
- ポテトフライ
- 若鶏の唐揚げ
- 海老フライ
- 茶碗蒸し
- 自家製プリン
- オレンジジュース

*十二歳以下のお子様限定とさせていただきます。

● 和野菜サラダ

く 柚子ドレッシング

五〇〇円
(税込五五〇円)

● 海老フライ(二本)

四〇〇円
(税込四四〇円)



甘味

自家製卵たっぷりプリン

五五〇円
(税込六〇五円)

卵をたっぷり使った
自家製なめらかプリン。



北海道音更産小豆使用の
特選絹白玉ぜんざい

六〇〇円
(税込六六〇円)

産地にこだわった小豆と
絹白玉とよもぎ麩の
モチモチ食感のぜんざいです。



伊豆七島天草使用の
鹿乃子あんみつ

七〇〇円
(税込七七〇円)

鹿乃子豆と厳選天草のあんみつ。
乳脂肪たっぷりの
天女バニラアイス使用。



沖縄黒糖のわらび粉餅

六〇〇円
(税込六六〇円)

沖縄黒糖使用の黒いわらび餅と
濃厚黒蜜を絡めて
お召し上がりください。

