

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、三九〇円  
(税込三、七一九円)

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、九九〇円  
(税込三、二八九円)

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、九八〇円  
(税込二、一七八円)



- 三種、三通りの食べ方ができるとう庵
- オリジナルのお刺身御膳です。
- 鮭の山かけ
- 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、九九〇円  
(税込四、三八九円)

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、九九〇円  
(税込二、一八九円)

## 銀鱈煮つけと 二色胡麻醤油御膳

脂ののった銀だらと

高温で一氣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  
早瀬のひのこ

## 焼きトロさばと

## 二色胡麻醤油御膳

一、八五〇円  
(税込二、〇三五円)

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、九九〇円  
(税込二、一八九円)

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

## 築地大名丼

二、三九〇円  
(税込二、六二九円)

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、五九〇円  
(税込一、七四九円)

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

## まぐろ三味丼

二、三九〇円  
(税込二、六二九円)

とろ、赤身、漬け、ねぎとろ。  
鮭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、九九〇円  
(税込一、一八九円)

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。

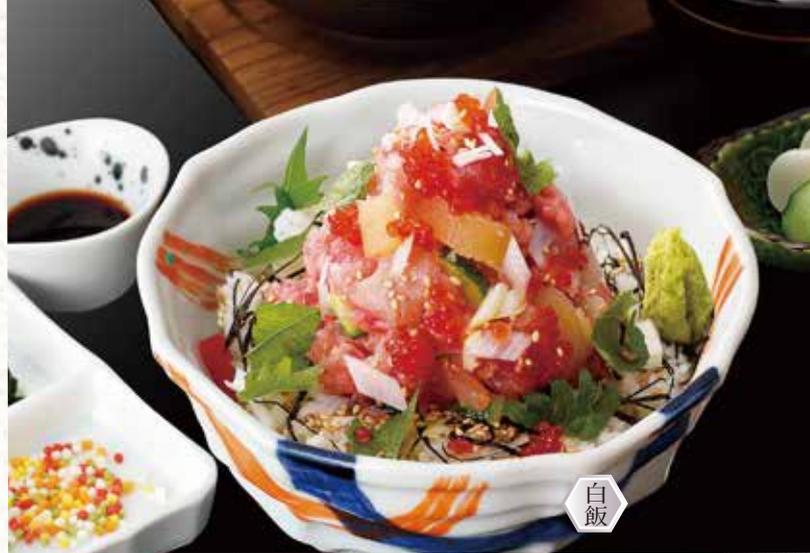
●味噌汁



酢飯



白飯



白飯

## 海鮮贅沢丼

〜鯛だし付き〜

一、九九〇円

(税込二、一八九円)

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、四八〇円

(税込二、七二八円)

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、四九〇円

(税込二、六三九円)

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



白飯



# 刺身

## 特上 お刺身御膳

二、五八〇円  
(税込二、八三八円)

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

**大海老と穴子の天丼**  
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丼です。

- 天丼
- 味噌汁
- 香の物

一、六九〇円  
(税込一、八五九円)

天丼



揚物

**チキン南蛮御膳**

一、三九〇円  
(税込一、五二九円)

たまごたつぷり  
特製タルタルソースを  
カラッと揚がっ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、五九〇円  
(税込一、七四九円)

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。

● 海老フライ(二本) 四〇〇円  
(税込四四〇円)

● 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)

## 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。

