

和食レストラン

とんてん



期間限定

# 季節の 味わい

今だけ愉しめる

旬の味わいを種類豊富に

取り揃えております。

香ばしく柔らかい自慢のうなぎ

柔らかく、  
ふっくらとした  
上品な食感。

ごはん  
大盛り  
無料

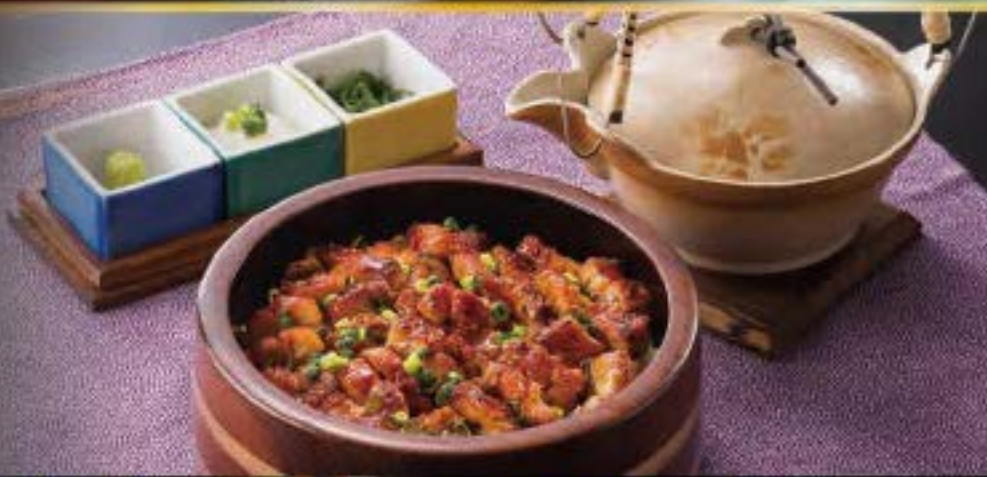
とんげんの

うなぎ

丁寧に焼き上げたうなぎと  
自慢のおそばを揃した  
**うなぎ重・そば**  
2,490円(税別)  
1品あたり / 盛り5.7g



**うなぎ重** 2,190円(税別) 825kcal / 盛り5.1g



**うなぎの  
ひつまぶし**

単品

ひつまぶし・だし・薬味

**1,690円**(税別) 860kcal / 盛り5.4g

**うなぎのひつまぶしセット**

ひつまぶし・だし・  
薬味・茶わんむし・  
みそ汁・小鉢・漬物

**1,990円**(税別)  
995kcal / 盛り8.9g



3度おいしい / お召し上がり方  
① まずは、そのままでお召し上がりください。 ② 最後に青じそとわさびを乗せ、土鰻蒸しのだしをかけてお召し上がりください。  
③ 次に、とろろとわさびでお召し上がりください。

● そばとうどんは同じ釜で茹でております。

当店の価格は全て税別表示となっております。

アレルギー物質・栄養成分(カロリー・たんぱく質・脂質・炭水化物・食塩相当量・食物繊維・糖質)につきましては、こちらのQRコードからご確認ください。



# 鍋

季節のおすすめ

大人気

北海道産の新鮮&  
ぷりぷりなもつと  
秘伝のスープで楽しむ  
味わい深い牛もつ鍋。



写真は1人前です。

# 牛もつ

北海道産



## 牛もつ鍋

〈一人前〉1,490円(税別) 492kcal/量50.0g

### お召し上がり方

強火で約5分火にかけて  
温めます。沸騰したら、  
牛もつをタレの中に沈めて  
しっかり火を通してください。



**追加**  
北海道産牛もつ  
780円(税別) 287kcal/量90.2g

牛もつ鍋のテイクアウトは当面の間、販売を休止しております。店内ではお召し上がり頂けます。

お好きな具材と締めを  
お好きな鍋に

## 鍋のお供

鍋たれの追加はお気軽に  
お申し付けください。(無料)



野菜  
480円(税別)  
259kcal



もつ鍋野菜  
450円(税別)  
559kcal



うどん  
500円(税別) 211kcal/量50.0g  
半量 250円(税別) 105kcal/量90.3g



雑炊セット  
160円(税別)  
264kcal/量分0.3g



●そばとうどんは同じ釜で茹でております。

当店の価格は全て税別表示となっております。

アレルギー物質・栄養成分(カロリー・たんぱく質・脂質・炭水化物・食塩相当量・食物繊維・糖質)につきましては、こちらのQRコードからご確認ください。



瀬戸内海産

# 大粒 牡蠣

旬の素材の旨みと  
西京味噌の  
濃厚かつ優しい  
味わいです。

かき鍋 (一人前) 1,590円(税別)  
409kcal/塩分8.2g



追加  
大粒かき  
3個 580円(税別)  
61kcal/塩分1.3g

## お召し上がり方



1 強火で約5分火にかけ、沸騰しましたらフタを開けかきをタレの中に浸めてください。



2 再度フタをして強火のまま沸騰しましたら、中火にして約3分煮込みます。



3 かきにしっかり火を通してからお召し上がりください。

写真は1人前です。

えび天ぶらが  
2本入ったおすすめ  
鍋焼きうどん。



写真は1人前です。

おすすめ ピリ辛味

# 鍋焼うどん

※辛みのない「しょうゆ味」も  
ございます。

530kcal  
塩分7.0g

## えび天鍋焼きうどん

(一人前) 1,290円(税別) 617kcal/塩分7.6g

お持ち帰り  
お土産  
にもどうぞ  
えび天  
鍋焼きうどん

お持ち帰り鍋焼きうどんに卵は付きません



1,290円(税別)  
522kcal/塩分7.3g

## 鍋におすすめ! ドリンクメニュー

日本酒  
瀬祭 純米大吟醸45

山口県 300ml 1,200円(税別)



## アサヒスーパードライ

生ビール(中) 550円 グラス 430円

134kcal 113kcal

555ジョッキ 650円 大瓶 830円

166kcal 266kcal



ブラックニッカ  
ハイボール 400円 66kcal



●鍋のご注文はオーダーストップの30分前までとさせていただきます。●鍋が熱くなりますのでご注意ください。●お席は、お席で食べていただきます。

●カロリー表記につきましては最後のページをご覧ください。●メニュー内容は変わることがございます。●そばとうどんは同じ釜で茹でております。

ようこそ、**とんてん**へ

美味しい和食を

お気軽にどうぞ

北海道生まれの和食レストラン

とんでんがお届けする、

豊富な食材とお料理の数々を

お楽しみください。



## カロリーについて

※カロリー・塩分表示は日本食品標準成分表における計算値(1人前、概算)です。 ※塩分微量の表示は0.1gに満たない量です。  
※北海道そばの割合/小麦粉(カナダ・アメリカ産)6割、北海道産そば粉4割。 ※表示のカロリー・塩分には次のものは含まれておりません。

- |                              |                                      |  |
|------------------------------|--------------------------------------|--|
| ●ミルク (3ml) 8kcal/塩分微量        | ●天つゆ (1人前約50ml) 23kcal/塩分1.5g        | ●ポン酢 (1人前約36cc) 24kcal/塩分3.2g            |
| ●スティックシュガー (1本/3g) 12kcal    | ●抹茶塩 (1人前約2g) 4kcal/塩分1.0g           | ●北海道山わさびドレッシング (1人前約30g) 48kcal/塩分1.0g   |
| ●ガムシロップ (1個/16g) 42kcal/塩分微量 | ●そば、うどんのつけ汁 (1人前約60ml) 28kcal/塩分2.1g | ●北海道とうもろこしドレッシング (1人前約30g) 32kcal/塩分0.9g |
| ●醤油 (1人前約10ml) 7kcal/塩分1.0g  | ●ソース (1人前約40g) 49kcal/塩分2.1g         | ●北海道日高昆布ドレッシング (1人前約30g) 28kcal/塩分1.6g   |

●お持ち帰りとんでんのだし入り醤油1袋 約10ml 7kcal/塩分1.0g ●お持ち帰りみそ汁1人前 26kcal/塩分1.9g ●お持ち帰りソース1人前 約20g 25kcal/塩分1.1g