

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。



# おいしい鍋のお召し上がり方



# 季節の鍋

素材にこだわる  
季節の味覚で  
カラダを芯から  
ポカポカに。

お好みの鍋を  
お楽しみください。

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。

北海道生まれ  
和食器 **とろろ**

<h3>北海道牛もつ鍋</h3> <p>1 強火で約5分火にかけて温めます。</p> <p>2 沸騰しましたら、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。</p> <p>3 牛もつは煮込みすぎると固くなりますので、ご注意ください。 (※たかの爪はお好みの量を入れてください)</p>	<h3>真鱈のたち鍋</h3> <p>1 強火で約5分火にかけ、沸騰しましたらフタを開け真鱈のたちをタレの中に沈めてください。</p> <p>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。</p> <p>3 真鱈のたちにしっかり火を通してからお召し上がりください。</p>	<h3>旨いわしつみれ鍋</h3> <p>1 強火で火にかけ、沸騰させます。</p> <p>2 つみれをスプーンですくい、お好みの大きさの団子にしてお鍋に入れます。</p> <p>3 つみれに火が通ったらお召し上がりください。</p>	<h3>海鮮鍋焼きうどん</h3> <p>1 強火で火にかけ、沸騰させます。</p> <p>2 生玉子を入れ、お好みの加減でお召し上がりください。</p>
--	---	---	---

## お鍋とご一緒に... ドリンクメニュー

### アサヒスーパードライ

樽生 大ジョッキ 880円(税込968円) 202kcal / 塩分0.0g  
樽生 中ジョッキ 550円(税込605円) 134kcal / 塩分0.0g  
樽生 グラス 430円(税込473円) 113kcal / 塩分0.0g  
大瓶 830円(税込913円) 266kcal / 塩分0.0g

### サワー・チューハイ

レモンサワー 400円(税込440円) 125kcal / 塩分0.1g  
焼酎の梅割り 400円(税込440円) 106kcal / 塩分1.1g (南高梅使用)  
ウーロンハイ 400円(税込440円) 91kcal / 塩分0.0g  
焼酎 350円(税込385円) 91kcal / 塩分0.0g  
・酎ハイ・水割り・お湯割り

プラス100円(税込110円)で各種サワーを【濃いめ】にお取りかえできます。(+45kcal)

### ハイボール

ブラックニッカハイボール 400円(税込440円) 65kcal / 塩分0.0g

プラス100円(税込110円)でブラックニッカハイボール【濃いめ】にお取りかえできます。

### 日本酒

新潟県 八海山 (清酒) 300ml 960円 (税込1,056円)	山口県 獺祭 純米大吟醸45 300ml 1,200円 (税込1,320円)
新潟県 吉乃川 厳選辛口 300ml 780円 (税込858円)	熱燗 640円 (税込704円) 294kcal / 塩分0.0g

### ノンアルコール

カロリーゼロ! 糖質ゼロ! アサヒドライゼロ 334ml 340円(税込374円) 0kcal / 塩分0.0g

●他にもアルコールメニューをご用意しております●

●メニュー内容は変わることがございます。●夜10時以降ご来店のお客様には、10%の深夜料金を頂戴いたします。●20歳未満の方、お車を運転の方はアルコールをご遠慮ください。



季節の鍋



# 牛もつ鍋

北海道産

北海道産の新鮮&ふりふりなもつと秘伝のスープで楽しむ。味わい深い牛もつ鍋。



北海道牛もつ鍋  
〈一人前〉1,590円(税込1,749円)  
492kcal / 塩分6.0g

お持ち帰り  
北海道牛もつ鍋  
お土産にもどうぞ  
1,590円(税込1,717円)  
492kcal / 塩分6.0g



# 真鱈のたち鍋

濃厚でクリーミー  
まだら

北海道では、白子を「たち」と呼びます。とんでんのたちは、まるまると育った真鱈からとれた濃厚な旨味が凝縮された味わいです。



真鱈のたちポン酢  
680円(税込748円) 69kcal / 塩分2.1g



真鱈のたち天ぷら  
780円(税込858円) 242kcal / 塩分0.4g

旬のおすすめ!  
絶品の味覚をさらに楽しむ  
単品

真鱈のたちメニュー



〈一人前〉真鱈のたち鍋  
1,690円(税込1,859円)  
201kcal / 塩分6.2g



# 鍋焼うどん

おすすめ  
ピリ辛味

じっくり煮込む事で、海鮮の旨味がしっかり引き立つ人気の鍋焼きうどんです。

※辛みのない「しょうゆ味」もご用意。  
518kcal / 塩分6.9g

海鮮鍋焼きうどん  
〈一人前〉1,490円(税込1,639円)  
605kcal / 塩分7.5g

お持ち帰り  
海鮮鍋焼きうどん  
お土産にもどうぞ  
1,490円(税込1,609円)  
509kcal / 塩分7.2g



# 旨いわしつみれ

とんでんのこだわり

海と山の恵みが織りなす風味豊かな復刻鍋。旨いわしのつみれが口の中でほどけます。

旨いわしつみれ鍋  
〈一人前〉1,490円(税込1,639円)  
461kcal / 塩分6.2g

お持ち帰り  
旨いわしつみれ鍋  
お土産にもどうぞ  
1,490円(税込1,609円)  
461kcal / 塩分6.2g

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)

追加  
北海道産牛もつ  
780円(税込858円)  
287kcal / 塩分0.2g

追加  
旨いわしつみれ  
480円(税込528円)  
230kcal / 塩分0.3g

追加  
真鱈のたち  
1,280円(税込1,408円)  
81kcal / 塩分0.4g

追加  
野菜  
480円(税込528円)  
29kcal / 塩分0.0g

追加  
もつ鍋野菜  
450円(税込495円)  
66kcal / 塩分0.0g

追加  
うどん  
360円(税込396円)  
211kcal / 塩分0.6g  
半量 180円(税込198円)  
109kcal / 塩分0.3g

追加  
雑炊セット  
160円(税込176円)  
264kcal / 塩分0.3g

●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。  
●メニュー内容は変わることがございます。  
●鍋はお席で煮て頂きます。  
●そばとうどんは同じ釜で茹でております。  
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。

