

このMenuBookは
ご自由にお持ち帰り
頂けます

今週末は、
焼津へGO!

東京から
最短1時間20分!



editor's fav

るるぶ

キッチン

×
静岡県

特集
Menu
AKASAKA

2019
5.7(火)~
31(金)



水揚げ日本一!
さかなのまち

焼津市

Yaizu



焼津市水産
「まぐろ」のまち



富

士の国・静岡県中央に位置し、温暖な気候で海と山に囲まれた焼津市。東京-大阪間を結ぶ東海道のほぼ中間地点という好アクセスの港町で、水産都市として大きな役割を果たしています。市内には、カツオ・マグロが水揚げされる焼津港、サバ・アジが水揚げされる小川港、しらす・桜えびが水揚げされる大井川港の3つの港を有し、まさに「さかなのまち」。魚をたらふく食べて、「やいば温泉」で癒やされて…なんて楽しみ方もできちゃう、大人のステキな遊び場。

今週末のイベントは
焼津まつり!

観光情報



4~6月

静岡デスティネーション
キャンペーン実施中!

デスティネーション観光大使

焼津港でセリ見学!

4月~6月の火・金(7時~約90分)
3000円(4名~要予約)

船の魚市場で産力の「マグロのセリ」を見学。見学後は「ミナミマグロ」を盛り付け、自分だけのミナミマグロ丼が食べられる



1年を通じて海の祭りを堪能!
最新のグルメイベントをチェック!
焼津ぐるめぐり



各店自慢の絶品グルメを堪能!

焼津 春の饗三昧

4/20(土)~6/1(土)
1000円、2000円、3000円

1年中「さかなのまち焼津」の食を象徴するグルメイベント「焼津ぐるめぐり」の第一弾。市内16店舗で、旬のカブツオを贅沢に作った料理を存分に楽しめる。



焼津ミナミマグロを賞賛! ハツゴイ?

鯖めぐり

6/2(日)~9/1(日)

希少なミナミマグロの食べ比べが市内約10店舗でまじゅう。焼津ならではの感動の3ヶ月。各店舗の料理や自慢の逸品を、心ゆくまで堪能して。



焼津市
ホームページ
はコチラ

店内で購入できます!
焼津市の逸品

購入の際は店員までお申し付けください。
※金額はすべて税別です。

下記商品は
ふるたけ製のお礼品でも
取り扱っています。

焼津市からの
お土産に
ぴったり

【カネヤマ水産】

Wine Do Robou
(ワイン泥棒)

¥880

かつてないワインに合う洋風漬物。チーズに合せても、パスタやピザのトッピング、アヒージョなど随分合う。



【山上水産】

まぐろ角煮

¥555

焼津のマグロの旨みを閉じ込めるため、醤油・砂糖・生薬のみでじっくり煮た、地元伝統製法の手づくり角煮

【今川姫まつもと】

今川姫

¥231

カツオや黒布を二階階層製成させた有機質肥料で栽培した「特別栽培米」のミルククッキー



【石原水産】

まぐろチーズ

¥300

キューブ状のマグロとチーズを市販風味に組んでカワイイ仕上がり。酒のアテにもお茶漬けにも



| | | |
|--|---|--|
| <p>editor's fav るるぶキッチン AKASAKA</p> <p>〒420-0833 焼津市赤坂3-17-1 TEL. 03-5544-8786</p> <p>アクセス 赤坂駅南口徒歩3分、赤坂駅徒歩5分 営業時間 平日 11:30-14:00、17:00-21:30(金曜日は16:00まで営業) 土曜 11:30-21:30 日曜 11:30-22:30 定休日 なし</p> | <p>editor's fav るるぶキッチン ASAKUSA イキミセ</p> <p>〒420-0833 焼津市赤坂1-4-1 TEL. 03-6231-7742</p> <p>アクセス 東京スカイツリーライン焼津駅直通、 焼津線焼津駅徒歩1分、浜東線焼津駅徒歩3分 営業時間 10:00-22:00(21:30、L) 定休日 日曜に準ずる</p> | <p>PECO PECO ペコペコマン</p> <p>〒420-0833 焼津市赤坂4-1-3 TEL. 03-6264-1526</p> <p>アクセス 焼津駅徒歩5分、東原駅・新富町駅徒歩7分、 焼津線焼津駅徒歩10分 営業時間 10:00-14:00、17:00-22:10(21:30、L) 定休日 日曜</p> |
|--|---|--|

るるぶキッチン KYOTO

〒600-0001 京都市中京区三条通丸太町西角2-2-1
丸太ビル7F TEL. 075-259-5122

広島県

MARIHO FOOD HALL

〒730-0001 広島市西区新富町4-14
TEL. 082-231-6818

旬少な天婦羅ミナミマグロ

黄沢にガブリー

旬少な天婦羅ミナミマグロ ¥1480

ミナミマグロの中トロを、中は生の状態のとろっとした天ぷらに仕立てました。塩とポン酢が甘みを引き立てます

飲み比べたいあなたに!

磯自慢 特別本醸造 生原酒 ¥1280 90ml

熟々の実を煮詰めた自慢の味、すっきりしながら心地よい甘み



※金額はすべて税別です。

焼津の直送!

カツオ



世界も認める焼津の酒「磯自慢」

磯自慢 特別本醸造 生原酒 ¥880 90ml

年に1度だけ、3月発売の数量限定、フレンチユで特選酒が特徴的



静岡麦酒 ¥480



静岡麦酒 ¥480

静岡の料理に合わせて作られた、静岡のためのビール。爽やかな味わいとなめらかな口あたりに感動!



旬少な天婦羅ミナミマグロ ¥1480

ミナミマグロの中トロを、中は生の状態のとろっとした天ぷらに仕立てました。塩とポン酢が甘みを引き立てます

飲み比べたいあなたに!

磯自慢 特別本醸造 生原酒 ¥1280 90ml

熟々の実を煮詰めた自慢の味、すっきりしながら心地よい甘み



※金額はすべて税別です。

焼津の直送!

赤いダイヤ ミナミマグロ

旬少な天婦羅ミナミマグロ ¥1480

ミナミマグロの中トロを、中は生の状態のとろっとした天ぷらに仕立てました。塩とポン酢が甘みを引き立てます

飲み比べたいあなたに!

磯自慢 特別本醸造 生原酒 ¥1280 90ml

熟々の実を煮詰めた自慢の味、すっきりしながら心地よい甘み



※金額はすべて税別です。



焼津の直送!

しらす 桜えびとしらすの紅白アビージョ

生の桜えびとしらす以外に使うのは、ニンニクとネギとオリーブオイルだけ。素材の味をしっかりと味わえる一品

焼津の直送!

トリュフ香る! カツオのたたきと 香草のカルパッチョ ¥1280

香り豊かな野菜のうえに、厚切りのカツオのたたきとカッターチーズをのせて、決めてはトリュフオイル

焼津の直送!

しめ鯖

飲み比べたいあなたに!

磯自慢 特別本醸造 生原酒 ¥1280 90ml

熟々の実を煮詰めた自慢の味、すっきりしながら心地よい甘み



※金額はすべて税別です。



焼津の直送!

桜えび

生の桜えびとしらすの紅白アビージョ ¥1080

生の桜えびとしらす以外に使うのは、ニンニクとネギとオリーブオイルだけ。素材の味をしっかりと味わえる一品

焼津の直送!

しめ鯖

香り豊かな野菜のうえに、厚切りのカツオのたたきとカッターチーズをのせて、決めてはトリュフオイル

焼津の直送!

しめ鯖

飲み比べたいあなたに!

磯自慢 特別本醸造 生原酒 ¥1280 90ml

熟々の実を煮詰めた自慢の味、すっきりしながら心地よい甘み



※金額はすべて税別です。



焼津の直送!

とれたて刺身 焼津盛り ¥1480

焼津特産でも生桜えびとしらす、しめ鯖の新鮮な刺身を、焼津の醤油「うめぞこれ」でどうぞ

焼津の直送!

しめ鯖

焼津の直送!

しめ鯖

飲み比べたいあなたに!

磯自慢 特別本醸造 生原酒 ¥1280 90ml

熟々の実を煮詰めた自慢の味、すっきりしながら心地よい甘み



※金額はすべて税別です。

直送

焼津から とれぴち 魚祭り

5.7(火)~31(金)



焼津特産 揚げ物 盛り合わせ ¥1280

桜えびのかき揚げと、焼津も物産はんべんフライ、へそフライを豪華盛り合わせに

盛り合わせをご注文のお客様限定! 数の追加承ります!

※金額はすべて税別です。

焼津の直送!

しめ鯖

飲み比べたいあなたに!

磯自慢 特別本醸造 生原酒 ¥1280 90ml

熟々の実を煮詰めた自慢の味、すっきりしながら心地よい甘み



※金額はすべて税別です。