

北海道生まれ

和食処 とんてん

北海道生まれの和食処

ようこそ

とんてん

豊富な食材と

お料理の数々。

おいしい和食を

お気軽にお楽しみください。



シマエナガ

恵庭市
(本店所在地)

十勝岳と桜

美瑛町白金青い池

美瑛町四季彩の丘

恵庭岳と支笏湖

お
す
め

うどん

鮭、北海道そば、天ぷらが
一度に楽しめる特別な御膳

北海道
産
そば粉使用
北海道
そば



ミニ北海道牛乳ソフト
ビスケット添え
付き

つばき

2,090円(税込2,299円)

鮭・そば(うどん)・天ぷら・みそ汁

選べ
ます

北海道そば

冷

または

温

そばとうどんは、お取り替えできます

※かけそば・かけうどんご注文の場合、みそ汁は付きません

●そばとうどんは同じ釜で茹でております。●夜10時以降ご入店のお客様には、10%の深夜料金を頂戴いたします。●メニュー写真はイメージです。●店舗により使用している食器や、メニューの仕立てが写真と異なる場合がございます。●食材の産地、メニュー内容は変わることがございます。●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)につきましては、こちらの二次元コードからご確認ください。



名物ジャンボ
茶わんむし
+330円(税込)
でお取り替え!

北海道
そば

とんでんの魅力を一度にご堪能

さざんか

2,290円(税込2,519円)

鮎・そば(うどん)・天ぷら・茶わんむし・みそ汁

選べ
ます

北海道そば **冷** または **温** そばとうどんは、

お取り替えできます

※かけそば・かけうどんご注文の場合、みそ汁は付きません

名物ジャンボ
茶わんむし
+330円(税込)
でお取り替え!

こだわりの鮎を存分に

とんでん

1,990円(税込2,189円)

鮎・茶わんむし・みそ汁

とんでん・北海道そば

2,390円(税込2,629円)

鮎・そば(うどん)・茶わんむし・みそ汁

選べ
ます

北海道そば **冷** または **温** そばとうどんは、

お取り替えできます

※かけそば・かけうどんご注文の場合、みそ汁は付きません

セットメニューのお取り替え

旨いわし汁

+240円(税込264円)

単品 340円(税込374円)

名物ジャンボ
茶わんむし

+300円(税込330円)

単品 690円(税込759円)

食後のひとくち!

ミニ北海道牛乳ソフト
ビスケット添え

240円(税込264円)

選んで楽しいお好み御膳



名物ジャンボ
茶わんむし
+330円(税込)
でお取り替え!

小鉢の内容は
変わる事が
ございます

セットメニューのミニ丼はこちらの4種類から1つお選びください。



選べるミニ丼・北海道そば

1,890円(税込2,079円)

ミニ丼・そば(うどん)・茶わんむし・みそ汁・小鉢・漬物

選べます 北海道そば ☐ 冷 または ☐ 温 そばとうどんは、お取り替えできます
※かけそば・かけうどんご注文の場合、みそ汁は付きません



そば(うどん)がセットメニューの場合

+100円(税込110円)で
季節そばに変更できます

単品 季節そば 900円(税込990円)

冷たいそばのご提供のみとなります。季節により内容が異なります。詳しくは係のものにお尋ねください。

セットメニューのお取り替え



旨いわし汁

+240円(税込264円)

単品 340円(税込374円)

●そばとうどんは同じ釜で茹でております。●夜10時以降ご入店のお客様には、10%の深夜料金を頂戴いたします。●メニュー写真はイメージです。●店舗により使用している食器や、メニューの仕立てが写真と異なる場合がございます。●食材の産地、メニュー内容は変わることがございます。●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)につきましては、こちらの二次元コードからご確認いただけます。





※水揚げ状況により
品切れの場合がございます。

うま ともえ
旨いわし巴膳 1,790円(税込1,969円)

旨いわしのフライ・旨いわしの刺身・旨いわしの生姜煮・
茶わんむし・ごはん・みそ汁・小鉢・漬物



※水揚げ状況により
品切れの場合がございます。

うま
旨いわしお楽しみ膳
1,790円(税込1,969円)

ミニ丼2品・茶わんむし・旨いわし汁・小鉢・漬物

旨いわし
こだわり続けて四半世紀



千葉県を中心に全国の真いわしを使用し、
一尾一尾丁寧に調理してご提供。
とんでん自慢の旨いわしの美味しさを
存分にご堪能ください。



OMOTENASHI
SELECTION
おもてなしセレクション

受賞

名物ジャンボ 茶わんむし

だしたっぷり、
至福のなめらか食感。

北海道産卵、
北海道恵庭の地下水で
仕上げたかつおだしがこだわり。
店舗でじっくり蒸しあげた
絹のような滑らかさが特徴の、
スープ仕立ての茶わんむしです。

◆えび
◆かにつみれ
◆鶏肉
◆栗の甘露煮
◆銀杏
◆筍
◆椎茸
◆コーン
◆柚子
◆三つ葉

直径
約

100mm

重量
約

440g

通常茶わんむしの

約 3倍



名物ジャンボ
茶わんむし

690円(税込759円)



茶わんむし

390円(税込429円)



とんでんオリジナルキャラクター ジャンボくん | 自己紹介 |

北海道生まれのジャンボくんは、やんちゃで明るく元気いっぱい! チャームポイントであるほったの北海道マークは、森でお友達のかまさんとの相撲に勝ったときにおしてもらった、勲章のスタンプです。



「OMOTENASHI Selection」とは、日本の優れた“おもてなし心”あふれる商品・サービスを発掘し、世界に広めることを目的に、2015年に創設されたアワードです。

名物ジャンボ
茶わんむしと楽しむ

おすすめメニュー三選



特選鮭・
名物ジャンボ
茶わんむし

1,790円(税込1,969円)

鮭・ジャンボ茶わんむし・みそ汁

オホーツク丼・
名物ジャンボ
茶わんむし

2,390円(税込2,629円)

丼・ジャンボ茶わんむし・みそ汁



ねぎとろ巻・
名物ジャンボ
茶わんむし

1,520円(税込1,672円)

ねぎとろ巻・ジャンボ茶わんむし・みそ汁



●そばとうどんは同じ釜で茹でております。●夜10時以降ご入店のお客様には、10%の深夜料金を頂戴いたします。●メニュー写真はイメージです。●店舗により使用している食器や、メニューの仕立てが写真と異なる場合がございます。●食材の産地、メニュー内容は変わることがございます。●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)につきましては、こちらの二次元コードからご確認いただけます。



セットメニューのお取り替え



旨いわし汁

+240円(税込264円)

単品 340円(税込374円)

食後のひとくち!

ミニ北海道牛乳ソフト
ビスケット添え

240円(税込264円)



大えび天と 温玉うどん

1,590円(税込1,749円)

選べます うどん **冷** または **温** うどんとそばは、お取り替えできます

大えび天ぶら
南高梅
温泉卵
わかめ
大根おろし
ミニコンねぎ



うずら
納豆
揚げ玉
長ねぎ
刻みのり
大根おろし

七味うどん

1,090円(税込1,199円)

選べます うどん **冷** または **温** うどんとそばは、お取り替えできます



ざるうどん

800円(税込880円)

冷 または **温**

うどん

かにめし重・ うどん

2,390円(税込2,629円)

かにめし重・うどん(そば)・みそ汁

選べます
うどん
冷 または **温**
うどんとそばは、
お取り替えできます
※かけうどん・かけそば
ご注文の場合、みそ汁は
付きません

かにめし重 1,990円(税込2,189円)

かにめし重・みそ汁

かにめし重・茶わんむし

2,290円(税込2,519円) かにめし重・茶わんむし・みそ汁



+300円(税込330円)で
「名物ジャンボ茶わんむし」に変更できます



ミニ天丼

520円(税込572円)



ミニねぎとろ丼

520円(税込572円)



ミニひれかつ丼

720円(税込792円)



ミニかに鉄火丼

720円(税込792円)



ミニうな丼

720円(税込792円)

追加の
おすすめ

●そばとうどんは同じ釜で茹でております。●夜10時以降ご入店のお客様には、10%の深夜料金を頂戴いたします。●メニュー写真はイメージです。●店舗により使用している食器や、メニューの仕立てが写真と異なる場合がございます。●食材の産地、メニュー内容は変わることがございます。●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)につきましては、こちらの二次元コードからご確認ください。



セットメニューのお取り替え



旨いわし汁

+240円(税込264円)

単品 340円(税込374円)

食後のひとくち!

ミニ北海道牛乳ソフト
ビスケット添え

240円(税込264円)





名物ジャンボ
茶わんむし
+330円(税込)
でお取り替え!

とんでん

1,990円(税込2,189円)

鮓・茶わんむし・みそ汁

とんでん・北海道そば

2,390円(税込2,629円)

鮓・そば(うどん)・茶わんむし・みそ汁

選べ
ます

北海道そば

冷

または

温

そばとうどんは、
お取り替えできます

※かけそば・かけうどんご注文の場合、みそ汁は付きません

新鮮なネタ、
こだわりの海苔、
シヤリは厳選した
国産米を使用。
とんでんオリジナルの
酢を加えて仕上げたシヤリは
まろやかさが自慢。

とんでんの
鮓

まろやか
手仕事
込めた

単
品

お好み鮓

にぎり1個よりご注文承ります。



お持ち帰り
いただけます。

200円(税込220円)



とびうお卵

わさび
ぬき



いか



サーモン

220円(税込242円)



湯葉



えび



つぶ



赤貝

240円(税込264円)



まぐろ



真鯛



あじ

わさび
ぬき

260円(税込286円)



いなり鮓(2個)

わさび
ぬき

320円(税込352円)



数の子

360円(税込396円)



かに



いくら

わさび
ぬき



中とろ

セットメニューのお取り替え

旨いわし汁

+240円(税込264円)

単品 340円(税込374円)



名物ジャンボ 茶わんむし

+300円(税込330円)

単品 690円(税込759円)

●そばとうどんは同じ釜で茹でております。●夜10時以降ご入店のお客様には、10%の深夜料金を頂戴いたします。●メニュー写真はイメージです。●店舗により使用している食器や、メニューの仕立てが写真と異なる場合がございます。●食材の産地、メニュー内容は変わることがございます。●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)につきましては、こちらの二次元コードからご確認ください。





名物ジャンボ
茶わんむし
+330円(税込)
でお取り替え!



中
と
ろ

大満足の13貫

大漁鮭

2,890円(税込3,179円)

鮭・茶わんむし・みそ汁

大漁鮭・北海道そば

3,290円(税込3,619円)

鮭・そば(うどん)・茶わんむし・みそ汁

選べます

北海道そば **冷** または **温**

そばとうどんは、お取り替えできます

※かけそば・かけうどんご注文の
場合、みそ汁は付きません

しらかば

1,790円(税込1,969円)

鮭・茶わんむし・みそ汁

しらかば・北海道そば

2,190円(税込2,409円)

鮭・そば(うどん)・茶わんむし・みそ汁

選べます

北海道そば **冷** または **温**

そばとうどんは、お取り替えできます

※かけそば・かけうどんご注文の
場合、みそ汁は付きません



名物ジャンボ
茶わんむし
+330円(税込)
でお取り替え!



ねぎとろ巻・名物ジャンボ茶わんむし

1,520円(税込1,672円) ねぎとろ巻・ジャンボ茶わんむし・みそ汁

単品

ねぎとろ巻 920円(税込1,012円) ねぎとろ巻・みそ汁



ねぎとろ巻・北海道そば

1,590円(税込1,749円)

ねぎとろ巻・そば(うどん)・みそ汁

選べ
ます

北海道そば **冷** または **温**

そばとうどんは、
お取り替えできます

※かけそば・かけうどんご注文の場合、みそ汁は付きません

多彩な和食の技を楽しむ

御膳メニュー



丁寧な
和の手仕事を尽くしたい。
上品な味わい。

しょうかどう

松花堂御膳 2,490円(税込2,739円)

刺身・天ぷら・煮物・銀鱈西京焼き・
茶わんむし・ごはん・舞茸だしの土瓶・漬物

とんでん特製濃厚タレで
煮つけた金目鯛



小鉢の内容は変わる事がございます

金目鯛の姿煮膳 2,590円(税込2,849円)

金目鯛の姿煮・茶わんむし・
ごはん・みそ汁・海鮮サラダ・
小鉢・漬物

単品 金目鯛の姿煮 1,690円(税込1,859円)

新鮮な刺身と
天ぷらをご一緒に



名物ジャンボ
茶わんむし
+330円(税込)
でお取り替え!

小鉢の内容は変わる事がございます

刺身天ぷら膳 1,890円(税込2,079円) [単品] 刺身 790円(税込869円)

刺身・天ぷら・茶わんむし・ごはん・みそ汁・小鉢・漬物

ふつくらと焼き上げた
肉厚の鰯ほっけ



名物ジャンボ
茶わんむし
+330円(税込)
でお取り替え!

紅彩塩
至高の
鰯ほっけ

小鉢の内容は変わる事がございます

べに さい しお
紅彩塩とは

帆立や昆布等の旨みを凝縮した
まろやかな塩味が特徴です。
紅彩塩を使用することで、
奥深い旨味を引き立てます。

しま
至高の鰯ほっけ焼き膳 2,390円(税込2,629円)

鰯ほっけ焼き・茶わんむし・ごはん・みそ汁・海鮮サラダ・小鉢・漬物

[単品] 至高の鰯ほっけ焼き 1,490円(税込1,639円)

●そばとうどんは同じ釜で茹でております。●夜10時
以降ご入店のお客様には、10%の深夜料金を頂戴いた
します。●メニュー写真はイメージです。●店舗に
より使用している食器や、メニューの仕立てが写真と
異なる場合がございます。●食材の産地、メニュー内
容は変わることがございます。●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)につきましては、こちらの二次元
コードからご確認いただけます。



セットメニューのお取り替え

旨いわし汁

+240円(税込264円)

[単品] 340円(税込374円)



名物ジャンボ
茶わんむし

+300円(税込330円)

[単品] 690円(税込759円)



鰻

とんでんの



ふっくら香ばしく

焼き上げた絶品の鰻。

熟成させた特製タレと

美味しいごはんと一緒に

旨みあふれる味わいを

お楽しみください。



うな重 2,890円(税込3,179円)
うな重・みそ汁・漬物

うな重・茶わんむし

3,190円(税込3,509円)

うな重・茶わんむし・みそ汁・漬物



+300円(税込330円)で
「名物ジャンボ茶わんむし」に変更できます

うな重・北海道そば 3,290円(税込3,619円)

うな重・そば(うどん)・みそ汁・漬物

選べ
ます

北海道そば

冷

または

温

そばとうどんは、
お取り替えできます

※かけそば・かけうどんご注文の場合、みそ汁は付きません



うなぎ御膳

3,590円(税込3,949円)

鰻・刺身・煮物・天ぷら・茶わんむし・
ごはん・みそ汁・漬物



三度おいしい

鰻の ひつまぶし

2,390円(税込2,629円)

鰻のひつまぶし・だし・薬味・みそ汁・漬物



三度おいしい
召し上がり方

一、
まずはそのまま

二、
とろとわさびで

三、
お出汁をかけて

●そばとうどんは同じ釜で茹でています。●夜10時以降ご入店のお客様には、10%の深夜料金を頂戴いたします。●メニュー写真はイメージです。●店舗により使用している食器や、メニューの仕立てが写真と異なる場合がございます。●食材の産地、メニュー内容は変わることがございます。●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)につきましては、こちらの二次元コードからご確認いただけます。



セットメニューのお取り替え

旨いわし汁

+240円(税込264円)

単品 340円(税込374円)



名物ジャンボ
茶わんむし

+300円(税込330円)

単品 690円(税込759円)



海の
ご馳走
づくし



海鮮丼

1,990円(税込2,189円)

丼・みそ汁

海鮮丼・茶わんむし

2,290円(税込2,519円)

丼・茶わんむし・みそ汁

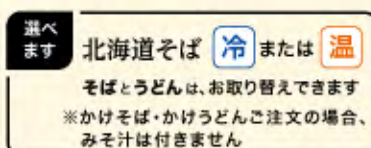


+300円
(税込330円)で
「名物ジャンボ
茶わんむし」に
変更できます

海鮮丼・北海道そば

2,390円(税込2,629円)

丼・そば(うどん)・みそ汁



※写真は「海鮮丼・茶わんむし」のイメージです。

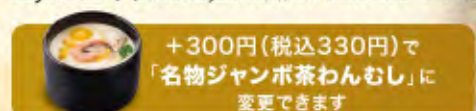
海鮮8種!

◆いか ◆サーモン ◆えび ◆あじ ◆真鯛 ◆かまぼろ ◆中トロ ◆いくら



オホーツク丼・茶わんむし

2,090円(税込2,299円) 丼・茶わんむし・みそ汁



+300円(税込330円)で
「名物ジャンボ茶わんむし」に
変更できます

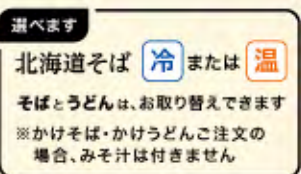
オホーツク丼

1,790円(税込1,969円) 丼・みそ汁

オホーツク丼・北海道そば

2,190円(税込2,409円)

丼・そば(うどん)・みそ汁



※写真は「オホーツク丼・茶わんむし」のイメージです。

いくらたっぷり!



◆いか ◆とびうろ ◆かに ◆サーモン ◆大葉 ◆きゅうり ◆紅しょうが



※写真は「まぐろサーモンアボカド丼・茶わんむし」のイメージです。

ゆずわさび風味

まぐろサーモンアボカド丼・茶わんむし

1,890円(税込2,079円)

丼・茶わんむし・みそ汁



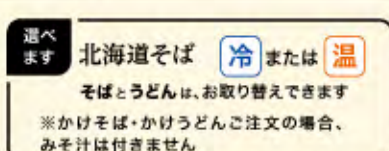
+300円
(税込330円)で
「名物ジャンボ
茶わんむし」に
変更できます

まぐろサーモンアボカド丼

1,590円(税込1,749円) 丼・みそ汁

まぐろサーモンアボカド丼・北海道そば

1,990円(税込2,189円) 丼・そば(うどん)・みそ汁



※写真は「まぐろサーモンアボカド丼・茶わんむし」のイメージです。



香ばしさと
濃厚な旨み

とんでんこだわりの
特製甘辛タレに
漬け込み、香ばしく
焼き上げました。

お好みで山椒をかけて
召し上がってください

※写真は「北海道ぶた丼・北海道そば」のイメージです。



北海道 ぶた丼

1,520円(税込1,672円)

丼[ロース肉6枚]・みそ汁・漬物

北海道ぶた丼・茶わんむし

1,820円(税込2,002円)

丼[ロース肉6枚]・茶わんむし・みそ汁・漬物



+300円(税込330円)で
「名物ジャンボ茶わんむし」に
変更できます

北海道ぶた丼・北海道そば

1,920円(税込2,112円)

丼[ロース肉6枚]・そば(うどん)・みそ汁・漬物

選べ
ます

北海道そば ☐冷 または ☐温

そばとうどんは、お取り替えできます

※かけそば・かけうどんご注文の場合、みそ汁は付きません

お好みの枚数で
お肉を追加できます!

北海道ぶた丼 追加ロース肉 1枚 150円(税込165円)



◆えび ◆おくら
◆いか ◆舞茸
◆なす ◆れんこん
◆かぼちゃ

天井 1,290円(税込1,419円)

丼・みそ汁・漬物

天井・茶わんむし

1,590円(税込1,749円)

丼・茶わんむし・
みそ汁・漬物



+300円(税込330円)で
「名物ジャンボ茶わんむし」に
変更できます

天井・ 北海道そば

1,690円(税込1,859円)

丼・そば(うどん)・みそ汁・漬物

選べ
ます

北海道そば ☐冷 または ☐温

そばとうどんは、お取り替えできます

※かけそば・かけうどんご注文の
場合、みそ汁は付きません

こだわり食材の
美味しさが詰まった
とっておきの一杯を。

●そばとうどんは同じ釜で茹でております。●夜10時以降ご入店のお客様には、10%の深夜料金を頂戴致します。●メニュー写真はイメージです。●店舗により使用している食器や、メニューの仕立てが写真と異なる場合がございます。●食材の産地、メニュー内容は変わることがございます。●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)につきましては、こちらの二次元コードからご確認いただけます。



セットメニューの
お取り替え



旨いわし汁

+240円(税込264円)

単品 340円(税込374円)

小鉢の内容は変わる事がございます



富良野産
ポーク

とんでんのお肉料理
とカレー

富良野産豚肉をじっくり“低温調理”

※詳しいご説明は右下の二次元コードからご確認いただけます。



富良野産ローストポーク定食

2,190円(税込2,409円)

ローストポーク・ごはん・みそ汁・小鉢・漬物

単品

富良野産ローストポーク

1,790円(税込1,969円)



小鉢の内容は変わる事がございます

デミグラス ハンバーグ定食

1,590円(税込1,749円)

ハンバーグ・ごはん・みそ汁・小鉢・漬物

単品

デミグラスハンバーグ

1,190円(税込1,309円)

※ハンバーグに使用されている豚肉は富良野産ポークではありません

美味しい ごはんセット

(ごはん・みそ汁・漬物)

360円(税込396円)

ごはん 280円(税込308円) みそ汁 100円(税込110円)

セットメニューのお取り替え

旨いわし汁

+240円(税込264円)

単品 340円(税込374円)

●そばとうどんは同じ釜で茹でております。●夜10時以降ご入店のお客様には、10%の深夜料金を頂戴いたします。●メニュー写真はイメージです。●店舗により使用している食器や、メニューの仕立てが写真と異なる場合がございます。●食材の産地、メニュー内容は変わることがございます。●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)につきましては、こちらの二次元コードからご確認いただけます。





小鉢の内容は変わる事がございます



富良野産ロースかつ定食

1,890円(税込2,079円) ロースかつ・ごはん・みそ汁・小鉢・漬物

単品 富良野産ロースかつ 1,490円(税込1,639円)



さっぱりおいしい!

追加

鬼おろしポン酢
120円(税込132円)

富良野産
ロースかつカレー
1,890円(税込2,079円)



♪ とんでん人気のロースかつをいつもと違う味わいで ♪

富良野産ロースかつまぶし

2,090円(税込2,299円)

富良野産ロースかつまぶし・温泉卵タレ・だし・薬味・みそ汁・漬物

三度おいしい召し上がり方

一、まずはそのまま



二、温泉卵タレをかけて



三、お出汁をかけて



温泉卵タレ

やっぱり食べずには
帰れない♪

とんでん名物を
一緒にどうぞ!



おもてなしセレクション

受賞



名物ジャンボ
茶わんむし
690円(税込759円)



茶わんむし
390円(税込429円)

だしたっぷり、至福のなめらか食感。

Beer ~ ビール ~

アサヒスーパードライ

樽生 大ジョッキ	950円(税込1,045円)
樽生 中ジョッキ	650円(税込715円)
樽生 グラス	520円(税込572円)
大瓶	900円(税込990円)

ノンアルコール

ひと口で違いが分かる
「ブルーZERO製法」

アサヒ ゼロ 334ml
430円(税込473円)



Best Match!
とんでんオリジナル!

お出汁ミックスナッツ

230円(税込253円)

香ばしくコクのあるナッツに、かつおだしの旨みを重ねました。お酒と相性がよく、つい手が止まらなくなる逸品です。



Highball ~ ハイボール ~

プラス120円(税込132円)で各種ハイボールを「濃いめ」にお取り替えできます。

リニューアルしました!



ブラックニッカ
ハイボール
490円(税込539円)

ブラックニッカ
レモンハイボール
590円(税込649円)

ブラック ニッカ



ニッカフロンティア

樽熟成の香りとスモーキーさ。
スムーズでコクがあり、果実の甘さと
ピートの苦味、甘い余韻が特徴です。

ニッカ
フロンティア
ハイボール
590円(税込649円)



ALCOHOL
アルコール



ほのかな柑橘の香りで
すっきり爽やかな、
食事と共に楽しめる
飲み飽きない味わい。

翠ジンソーダ
490円(税込539円)

新登場!

どんな食事にも
相性抜群!

Gin

ジン

柑橘の風味が広がり、
レモンの本来のおいしさと
スッキリとした後味を
楽しむことができます。

GINONレモン
490円(税込539円)



プラス120円(税込132円)で各種ジンを「濃いめ」にお取り替えできます。

SOUR & CHUHAI

サワー・
チューハイ



レモンサワー
490円(税込539円)



緑茶ハイ
490円(税込539円)



ウーロンハイ
490円(税込539円)



梅酒サワー
490円(税込539円)



焼酎の梅割り
490円(税込539円)

南
高
梅
使
用

ギュギュッと搾って
召し上がれ



果肉たっぷり!

生搾りパイナップルサワー

590円(税込649円)

酎ハイおかわり
180円(税込198円)

焼酎 390円(税込429円)

・酎ハイ・水割り・お湯割り

プラス120円(税込132円)で各種サワーを
「濃いめ」にお取り替えできます。

Shochu ~ 焼酎 ~

グラスにはロック・水割り・お湯割り・ソーダ割りがござい
ます。ボトルをご注文の際には、氷と水、お湯、炭酸は
無料でご用意いたします。お気軽に併のものにお申し付けください。

- レモン 1個分 180円(税込198円)
【半分、スライス、ハツ切り】
- 梅干し(南高梅)1個 120円(税込132円)
- ウーロン茶 900ml 320円(税込352円)
- 緑茶 900ml 320円(税込352円)



芋焼酎

DAIYAME

(25度)

独自の熟成技術から生まれた
「香熟芋」で仕込んだ本格芋焼酎。
ライチのような華やかな
香りが特徴です。

ボトル 720ml 2,290円(税込2,519円)
グラス 80ml 420円(税込462円)
ソーダ割り 80ml 420円(税込462円)



芋焼酎

富乃宝山

(25度)

ボトル 720ml 3,020円(税込3,322円)
グラス 60ml 480円(税込528円)
ソーダ割り 60ml 480円(税込528円)

麦焼酎

いいちこ 深薫

(25度)

ボトル 720ml 1,820円(税込2,002円)
グラス 60ml 360円(税込396円)
ソーダ割り 60ml 360円(税込396円)



日本酒



新潟県

八海山 300ml
(清酒・日本酒度 +5)
1,080円(税込1,188円)



山口県

獺祭 300ml
(純米大吟醸45・
日本酒度 非公開)
1,280円(税込1,408円)



新潟県

吉乃川 300ml
(純米辛口・日本酒度 +7)
880円(税込968円)

・熱燗・ひや(常温)
270ml 780円(税込858円)

Wine ~ ワイン ~

はこだて
ワイン[赤・白]

グラス 120ml

460円(税込506円)

ボトル 360ml

1,140円(税込1,254円)



●夜10時以降ご入店のお客様には、10%の深夜料金を頂戴いたします。●メニュー写真はイメージです。●店舗により使用している食器や、メニューの仕立てが写真と異なる場合がございます。●食材の産地、メニュー内容は変わることがございます。●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)につきましては、こちらの二次元コードからご確認ください。

お持ち帰りメニュー

お気軽に係のものにお申し付けください。

お土産にもどうぞ



大漁鮓
2,890円
(税込3,121円)



海鮮丼
1,990円
(税込2,149円)



かにめし重
1,990円(税込2,149円)



とんでん
1,990円
(税込2,149円)



ねぎとろ巻
920円(税込993円)

鮓や刺身によく合います!

とんでん
特製醤油(だし入り)
北海道産昆布の旨みを活かした、まろやかな口あたりの、とんでんオリジナル醤油です。
1本 200ml 300円(税込324円)

揚げ物におすすめ!

とんでん
オリジナルソース
1本 200ml 300円(税込324円)



**北海道
ふた丼**
1,520円
(税込1,641円)



天井
1,290円
(税込1,393円)



若鶏の半身揚げ
1,490円(税込1,609円)



**富良野産
ローストポーク重**
1,920円(税込2,073円)



うな重
2,890円(税込3,121円)



大えび天重
1,690円(税込1,825円)



電子レンジ対応の容器を使用しております。
できたての味をお楽しみください。



山わさび
北海道山わさび使用

とうもろこし
北海道とうもろこし使用

日高昆布だし
北海道日高昆布だし使用

オリジナル北海道ドレッシング

各 内容量 200ml
450円(税込486円)



やまぶき 2,080円(税込2,246円)



おこさま弁当
720円(税込777円)



北海道豚ロース焼き弁当
1,680円(税込1,814円)

環境への取り組み

とんでんは環境に配慮し、持ち帰り弁当の容器に「バイオマス容器」を一部使用しています。
※とんでんのバイオマス容器は、サトウキビ由来の原料を10%使用しています。



おみやげや
ご家族での
お茶のおともに

とんでん
甘栗
1,100円
(税込1,188円)



大人気!

いくらごはんや
手巻きずしなどに

とんでんの
味付いくら
内容量 180g
2,780円(税込3,002円)



ちらしずしや和え物などに

とんでんの
とびうお卵
内容量 170g
1,380円(税込1,490円)



酒の肴やごはんの
おともとして

とんでんの
特製いか塩辛
1,280円(税込1,382円)



人気の
定番



とんでんで提供している
ジャワティーをベースに
ブレンドしました。
とんでんジャワティー
500円(税込540円)

内容量 2g × 5/パック

※いくら・とびうお卵は冷蔵でお渡しします。

内容量 200g

※冷凍でお渡しします。



うなぎ
ご飯

おうぎ
の膳

14品

2,780円
(税込3,002円)

◆うなぎご飯
・刺身
・まぐろ・真鯛・いか

各メニュー共通12品

- ◆あんず笹包み
- ◆合鴨ハストラミ
- ◆ふくさ焼き
- ◆ドライトマト
- ◆赤ワイン煮
- ◆鯖の塩焼き
- ◆煮海老
- ◆子持ちいか
- ◆うにといかの和え物
- ◆煮物
- ◆えんどう豆の
- ◆薩摩平天
- ◆鶏もも炭火焼き
- ◆鶏照つくね串

お持ち帰り

彩

り
幕の内弁当

お祝い事やご会食、行楽など、さまざまな
用途でご利用いただけます。お一人様から、
お気軽にお問い合わせください。

※一部内容が変わる場合がございます

ご予約
メニュー

◆ご注文締切日◆
ご予約は4日前(午前中)
までにお申し付けください。



サーモン
とびうお卵
ご飯

はな
の膳

16品

2,280円
(税込2,462円)

◆サーモンとびうお卵ご飯
◆かぼちゃサラダとミニトマト
◆白玉あずき栗入り
◆季節の和え物(内容は季節により異なります)



らく
の膳

14品

2,580円
(税込2,786円)

◆刺身
・まぐろ・真鯛・いか
◆天ぷら
・かぼちゃ・みょうが・舞茸

おかずだけのオードブルです



●そばとうどんは同じ釜で茹でております。●メニュー写真はイメージです。●店舗により使用している食器や、メニューの仕立てが写真と異なる場合がございます。●食材の産地、メニュー内容は変わることがございます。●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)につきましては、こちらの二次元コードからご確認ください。

ご自宅用や
ギフトにも
購入はこちらから



公式オンラインショップ

とんでん おもてなし食堂



特別ご予約メニュー

●ご予約は、店頭またはお電話でも承ります。●席のご用意がございますので、**4日前(午前中)まで**にご予約いただけますようお願いいたします。



かえで

4,000円(税込4,400円)

- ◆ 鮓 ◆ 刺身 ◆ 天ぷら ◆ 煮物
- ◆ 小鉢・厚焼き玉子・サーモンオニオン・いくらおろし・つみれ揚げ出し
- ◆ 茶わんむし ◆ 北海道そば ◆ みそ汁 ◆ ひとくちデザート

ご予約

特選御膳

ご注文締切日

ご予約は
4日前(午前中)までに
お申し付けください。



ぼたん

5,000円(税込5,500円)

- ◆ 金目鯛の姿煮 ◆ ミニかに鉄火丼
- ◆ 刺身 ◆ 天ぷら ◆ 茶わんむし
- ◆ 煮物 ◆ 舞茸だしの土瓶



※写真はイメージです。

コース料理「旬の会席料理 5,000円(税込5,500円)」も
ご用意ございます。詳しくは係りのものにお尋ねください

ご注文締切日

ご予約は
4日前(午前中)までに
お申し付けください。

ご宴会や各種お集まり、慶事・ご法要などに
心を込めたおもてなし

「安心」も、
「味わう喜び」も
皆様と一緒に。



皆様のお声と、
とんでんの想いから
生まれました

ご注文締切日

ご予約は
4日前(午前中)までに
お申し付けください。

えんげ
❖ 嚥下調整食 ❖

やわらか
さざんか

2,290円(税込2,519円)

いつまでも、美味しく楽しい食事を、とんでんで。そんな想いから、
鯛・天ぷら・茶わんむし・うどんが
セットのとんでん看板メニュー
「さざんか」を、「歯ぐきでつぶせる」
かたさでご提供いたします。

※学会分類2021コード4相当

かむ力、飲み込む力の気になる方も
一緒に楽しめるやさしい御膳です。



※飲料のとりみ付けは行っておりません。
飲み物はご持参ください。

詳しくは係のものにお尋ねください。

御膳のこだわり



❖ うどん

通常よりも短い長さで、やわらかく
茹であげました。特製のとりみ付きの
うどんつゆで仕上げております。



❖ 天ぷら

それぞれの素材をすりつぶして形作り衣を
付けて揚げました。とろみのある天つゆに
くぐらせ、しっとり柔らかく仕上げております。



❖ 鯛

やわらかい酢飯とネタで、まとまり
やすく仕上げております。



❖ 茶わんむし

とんでん白飯のだしたっぷりの
茶わんむしに仕上げております。

お食い
初め

お子様の健やかな
成長を願うお食い初め。
とんでんが真心込めて
ご用意いたします。

ご注文締切日

ご予約は
4日前(午前中)までに
お申し付けください。



男の子用



女の子用

祝い鯛付 お食い初め
3,990円(税込4,389円)

祝い鯛姿焼き
2,790円(税込3,069円)



●そばとうどんは同じ釜で茹でております。●夜10時以降ご入店のお客様には、10%の深夜料金を頂戴いたします。
●メニュー写真はイメージです。●店舗により使用している食器や、メニューの仕立てが写真と異なる場合がございます。●食材の産地、メニュー内容は変わることがございます。
●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)につきましては、こちらの二次元コードからご確認ください。

甘味 とんでん Classics

クラシック

北海道産
生乳

北海道の大地で育った
牛の生乳を使用。
香料を使用せず
ミルク本来の風味を
引き立てた、濃厚で
さっぱりとした味わいの
ソフトクリームです。



北海道産
あずき

北海道産の
あずきだけを
使用し、
風味がよく、
皮も実も柔らかく
甘みの強い
あずきを
煮詰めました。



和菓子
ミニあんみつセット

390円(税込429円)

和菓子は季節により異なります。
詳しくは係のものに尋ねてください。



ミニ北海道牛乳ソフト
ビスケット添え

240円(税込264円)



ミニ北海道牛乳ソフト
赤肉メロン

240円(税込264円)



ミニ北海道牛乳ソフト
ハスカップ

240円(税込264円)



とんでん名物

北海道牛乳ソフト
350円(税込385円)



ミニ北海道牛乳ソフト
黒みつきなこ

240円(税込264円)



北海道
クリームあんみつ
520円(税込572円)



きなこ
わらびもちパフェ
390円(税込429円)



和菓子は店舗でも販売しております
※一部商品は対象外です。



自家製
珈琲ゼリーソフト
390円(税込429円)



北海道十勝
あずき白玉
390円(税込429円)

冷温
北海道
十勝ぜんざい
420円(税込462円)



ひとくち
わらびもち
220円(税込242円)

Chocolate
Parfait



790円(税込869円)



♪ギュッと搾って
召し上がれ♪

果肉たっぷり!
生搾り
パイナップル
ジュース
490円(税込539円)



懷かしの
昭和
プリン
採れたて濃厚卵
たっぷりの
固めプリン!
550円(税込605円)

大好評
おかげさまで

ソフトドリンク

【通常サイズ】各 300円(税込330円)

【ラージサイズ】各 400円(税込440円)

ラージサイズは
量が2倍!



- オレンジ (果汁100%)
- ウーロン茶
- メロンソーダ
- アイスコーヒー
- コカ・コーラ
- カルピスウォーター
- ホットコーヒー

※ホットコーヒーはおかわり自由です

●夜10時以降ご入店のお客様には、10%の深夜料金を頂戴いたします。●メニュー写真はイメージです。●店舗により使用している食器や、メニューの仕立てが写真と異なる場合がございます。●食材の産地、メニュー内容は変わることがございます。●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)につきましては、こちらの二次元コードからご確認ください。

