北海道生まれ
和食処 とんでん

素材にこだわる季節の味覚

# 季節の鍋



特製醤油たれに
牛もつの旨みが溶け込む



旨み溢れるぷりぷり食感

国産牛もつ鍋

## 国産牛もつ鍋

［一人前］1,780円(税込1,958円)

お土産にもどうぞ
お持ち帰り国産牛もつ鍋
1,780円(税込1,922円)



### 召し上がり方

❶強火で約5分火にかけて温めます。
❷沸騰しましたら、牛もつを鍋たれの中に沈めてしっかり火を通してください。
❸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）

一人前からご注文いただけます
色々な味をみんなでシェアするのも楽しい♪



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

裏面のメニューもご覧ください

## ご一緒にどうぞ！



追加
うどん
400円(税込440円)



追加
雑炊セット
280円(税込308円)





西京味噌とコーンの
優しい甘み

# 石狩鍋

鮭とコクのある
バターを入れた
北海道の
郷土料理

## 召し上がり方

❶強火で約5分火にかけ、沸騰しましたらフタを開けて鮭とほたてを鍋たれに沈めてください。
❷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。
❸鮭とほたてにしっかり火を通してから、お好みでバターを入れて召し上がりください。

### ご一緒にどうぞ!



追加
うどん
400円(税込440円)



追加
鮭の切り身(2切れ)
600円(税込660円)

石狩鍋
[一人前] 1,780円(税込1,958円)

お土産にもどうぞ
お持ち帰り 石狩鍋
1,780円(税込1,922円)





※辛みのない「醤油味」もございます。

海鮮の旨み引き立つ
ピリ辛スープ

# 海鮮鍋焼きうどん

自社工場でつくる
コシのあるうどんに
海鮮の旨みが絡む

海鮮鍋焼きうどん
ピリ辛 または 醤油 [一人前] 1,580円(税込1,738円)

## 召し上がり方

❶強火で火にかけ、沸騰させます。
❷生卵を入れ、お好みの加減で召し上がりください。

### ご一緒にどうぞ!



追加
旨いわしつみれ
580円(税込638円)

お土産にもどうぞ
お持ち帰り 海鮮鍋焼きうどん
※お持ち帰りには生卵は付きません。
ピリ辛 または 醤油 1,580円(税込1,706円)



お好きな具材と
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
国産牛もつ
880円(税込968円)



追加
もつ鍋用野菜
680円(税込748円)



追加
野菜
680円(税込748円)



追加
鮭の切り身(2切れ)
600円(税込660円)



追加
旨いわしつみれ
580円(税込638円)



追加
うどん
400円(税込440円)



追加
雑炊セット
280円(税込308円)

●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。

●鍋はお席で煮ていただきます。●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。

26.10-KH