

美食家の舌をも唸らせる
絶品料理をご賞味あれ

御飯、茶碗蒸し、デザート
と一緒に、毎月変わる季節
の料理の数を豪華なお弁
当でお楽しみいただけます。

一、九八〇円



松華堂弁当

お食事

季節のコースは夜の部のみ(昼の部では要予約)。
夜8時以降は一品料理もご注文頂けます。

季節を味わう。

おいしい時間

割烹



季節の日本料理を
気軽に楽しめる割烹店。

「重視しているのはお客さんの満足度です。時に、食材の調達を含め、自分の力が料理に100%発揮できない場合は、予約をお断りすること」と、主人の塚原さん。質実な姿勢はもちろん、繊細で華やかな料理はSNS上でも評判を呼んでいます。

また、米の存在を「主役級」に押し上げた塚原さん。5品種の米を2週間毎に変え、それぞれに合わせた炊き方にこだわっています。驚きと発見の連続。割烹の愉しみ方を教えてくれる一店です。

食材との“出会い”も
当店の醍醐味です!



季節のコース

おしながき

- 一、鰯白子 新銀杏茶碗蒸し
- 一、甘鯛蓮蒸し 柚子
- 一、お造り盛りあしらす
- 一、本鮎太巻き 花穂
- 一、柿なます 菊菜とんぶり 和え
- 一、鶏二見焼 子持ち昆布 むかご揚
- 一、秋刀魚フライ さつまいも天ぷら
- 一、坂越牡蠣 海老芋柚子みそ焼
- 一、宍粟産 鹿ロースステーキ 赤ワインソース
- 一、小池農園さんのお米
- 一、土鍋ごはん (卵追加 一五〇円)
- 一、ラフランス ホワイトチョコ



宍粟産 鹿ロースステーキ 赤ワインソース



土鍋ごはん



毎月旬の食材を使った、店主自慢のコース料理です。卵を追加して、削りたてのかつお節に自家製醤油をかけて「究極の卵かけご飯」もお楽しみいただけます。

四、九五〇円
(卵追加 一五〇円)

掲載の料理および提供内容と価格は取材当時(2022年10月)のもので

※価格はすべて税込み表示です。※価格高騰のため一部料金に改定があります。※掲載のメニューは一部です。※季節によって提供される品が変わります。一品料理など、詳しくはホームページをご覧ください。

詳しくはWEBでチェック

割烹 TONBO

www.kappo-tonbo5115.jp



割烹TONBO

〒674-0066
兵庫県明石市大久保町福田2-7-9

☎ 078-600-2058

■営業時間／月～日曜・祝・祝前日
昼の部＝11:00～14:00 (LO.13:30)
夜の部＝17:00～22:00 (LO.21:30)
※日曜は昼営業のみとなります

■定休日／木曜日

