

# M E N U

## FOOD



### キンメコロケバーガー

金目鯛の煮付けをふんだんに使用したコロケを挟んだバーガー。 650円

### ◎深海ザメバーガー

深海ザメのフライを挟んだバーガー。 650円  
深海魚で有名な戸田を象徴する商品。

### おにぎり(鮭・梅・サバ・ネギしらす)

注文を受けてから、1つ1つ手作りで丹精込めて提供。 250円

### ◎おにぎり(金目鯛・かに・トロボッチ)

深海魚である高足カニやトロボッチ、金目鯛の身を贅沢に使用した、自慢のおにぎり。 350円



### キンメコロケ

具材として金目鯛の煮付けをふんだんに使用したコロケ。 300円  
コロケグランプリで金賞を受賞。

### トロボッチ唐揚げ

深海魚として知られ、さっぱりした味わいで程よく脂がのっており食べやすい一品。 400円

### 伊豆ザンギ

ザンギは、下味をつけた食材に衣をつけて揚げた料理のこと。 400円

## DRINK & DESSERT



### 焙煎コーヒー

戸田で焙煎したコーヒー豆を使用。 400円

### カフェラテ

地元産のコーヒー豆、牛乳を使用。 450円

### ◎橘スカッシュ

戸田の特産、橘のシロップを使用。甘酸っぱさに少し苦味が香るスカッシュ。 450円

### ソフトクリーム

地元産の牛乳を使用。 400円