

# 食のこだわり

とみとまつのコンセプトは”暖”

暖かい雰囲気の中で、美味しい食事とお飲み物を楽しんで頂きたい

もとなる食材は特別なルートで厳選されたもののみを使用

魚介と野菜は 愛媛 宇和島、北海道 噴火湾 より毎日仕入れを行っている

そんな食材を引き立たせるお米もこだわっている

高知、西土佐より”ヒノヒカリ”という炊きあがりキラキラと輝く美味しいお米

「ただいま!」って頂けるような暖かい空間で

日本の四季を堪能できる旬な食材をお楽しみ頂けたら幸いです

OUR CONCEPT IS "WARM"

WE WISH EVERYONE ENJOYING FOOD AND DRINK IN WARM ATOMSPHERE

FOOD INGREDIENT IS PURCHASING IN A SPECIAL ROUTE

VEGETABLES AND FISH IS FROM EHIME, HOKKAIDO

WE ALSO TAKES JAPANESE RICE SERIOUSLY

FROM KOUCHI RICE'S NAME IS "HINOHIKARI"

WE HOPE EVERY CUTOMER SAY "I'M HOME!!"

PLESASE HAVE FUN WITH JAPANESE SESONAL FOOD

1日限定1組(個室利用で2名~6名)

# 夜懷石 暖

全十二品 12 DISHES 10,000<sup>DAN</sup>-

## 先付

自家製 胡麻豆腐 雲丹を添えて  
AMUSE: SESAMI TOFU

## サラダ

海と山の恵み オリジナルサラダ  
SALAD: SEAFOOD SALAD

## 前菜

料理長こだわり おばんざい5点盛り  
APPETIZER: ASSOTERD KYOTO STYLE APPETIZER

## お椀

蛤、まいたけ、たらの芽  
SOUP: CLAM, MAITAKE MUSHROOM, WILD VEGE

## 刺身

天然鮮魚 刺身3点盛り  
SASHIMI: 3 KINDS OF SEASONAL FISH

## 焼物

本日の西京焼き 花豆添え  
ROASTED: SAIKYO STYLE TODAY'S FISH WITH SWEET BEANS

## 箸休め

旬魚の棒寿司  
HASHI-YASUME: ROD-SHAPED SUSHI

## 煮物

聖護院大根、鯛子、柚子  
BOILED DISH: SHOGON RADISH, SNAPPER ROE, YUZU

## 揚物

鯛皮、えんがわ、大葉、落の薑  
DEEP FRIED: SNAPPER SKIN, FLOUNDER EDGE, SHISO, BUTTERBUR SCAPE

## 肉

特選 和牛赤身肉のステーキ50g  
MEAT: BEEF STEAK

## 飯

こだわり天然鯛めし 鯛のお出汁付 ~唐墨がけ~  
RICE: STEAMED RICE WITH SNAPPER, DRIED MULLET ROE POWDER ON THE TOP

## 甘

本日のデザート  
DESSERT: TODAY'S DESSERT

上記価格は消費税込み・10%サービス料別です  
ALL PRICES ARE INCLUSIVE OF TAX AND ARE SUBJECT TO A 10% SERVICE CHARGE.