

とんてん  
55<sup>th</sup> since 1968

これからも、北海道と共に。

おかげさまで  
創業55周年

1968年に創業したとんてんは  
2023年11月で55周年。  
これまでのご愛顧に感謝しながら  
これからも居心地のよい空間で  
北海道の食材を使用した  
美味しいお料理を  
楽しんでいただけるお店を目指します。

OMOTENASHI  
SELECTION  
おもてなしセレクション  
2023  
特別賞

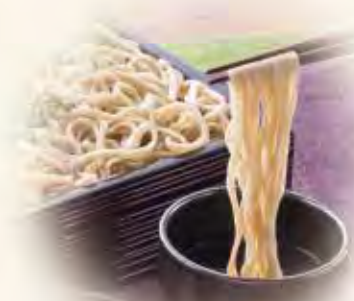
受賞

1978年 看板商品  
「ジャンボ茶わんむし」誕生

北海道生まれ

和食処 とんてん

創業当時に使用していた  
グランドメニュー





◆大人気御礼◆

とんでんのおすすめ

# 看板メニュー

とんでん自慢の味わいが詰まった  
大人気の看板メニューです

丁寧な和の手仕事を尽くした  
上品な味わいをお楽しみいただけます。

## 北海道 松花堂

### 御膳

刺身・天ぷら・煮物 銀鱈西京焼き  
茶わんむし・十八穀米・土瓶蒸し・漬物

1,990円(税込2,189円)



名物ジャンボ  
茶わんむし  
+308円(税込)  
でお取りかえ!

十八穀米

刺身

天ぷら

煮物

銀鱈西京焼き



### ベジブrossの旨みたっぷり! 北海道産ほたての土瓶蒸し

ベジブrossとは、おいしく栄養豊富な野菜の端材をじっくり煮込み、健康とフードロス削減への思いをカタチにした、とんでんの「飲む野菜だし」。ほたてを加えた土瓶蒸しで、優しい味わいをお楽しみください。







**セットメニューの お取かえ**

	<b>旨いわし汁</b> +240円(税込264円)	単品 <b>340円</b> (税込374円)
	<b>北海道産ほたて汁</b> +320円(税込352円)	単品 <b>420円</b> (税込462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。

**白米 大盛り 無料**

※かけそば・かけうどんにお取りかえの場合、みそ汁はつきません

うどんは **冷** さるうどん または **温** かけうどん

そばは **冷** さるそば または **温** かけそば

が選べます

お脂、北海道そば、天ぷら、茶わんむし。とんでんの魅力を一度にご堪能いただけます。

# さざんか

鮭・そば(うどん)・天ぷら・茶わんむし・みそ汁

**1,890円(税込2,079円)**



# 名物ジャンボ

# 茶わんむし

だしたっぷり、  
至福のなめらかな食感。



OMOTENASHI  
SELECTION

おもてなしセレクション  
2023

特別賞

受賞



直径 **100mm**  
重量 **440g**  
通常茶わんむしの  
約3倍



単品

## 名物ジャンボ茶わんむし

690円(税込759円)

- ◆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



北海道産の  
卵を使用

北海道恵庭の地下水を使用し  
たっぷりのかつおだしを  
効かせた、スープ仕立ての  
なめらかな茶わんむしです。

素材の  
こだわり  
風味と旨み  
際立つだし



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ぺたの北海道マークは、森でお友達  
のく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。



「名物ジャンボ茶わんむし」が、「OMOTENASHI Selection 2023 第2期」の特別賞を受賞しました。これは日本の優れた“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。





ゆずわさび風味

## 名物ジャンボ茶わんむし・ミニサーモン丼

1,690円(税込1,859円) ミニ丼・ジャンボ茶わんむし・サラダ・みそ汁・漬物

サラダ  
選べるドレッシング

## 名物ジャンボ茶わんむし・握り鮓

1,790円(税込1,969円)

握り鮓・ジャンボ茶わんむし・  
サラダ・みそ汁

サラダ  
選べるドレッシング

### 選べるドレッシング

上記メニューのサラダのドレッシングは

3種類から選べます

北海道  
ドレッシング

山わさび

ごま

青じそ



≪ 創業以来、ロングセラー! ≫

## 名物ジャンボ茶わんむし・ねぎとろ巻

1,390円(税込1,529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** 880円(税込968円)  
ねぎとろ巻・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

とねてん おもてなし食堂







単品  
**北海道そば**  
 720円(税込792円)

冷 ざるそば または 温 かけそば

ほろかない  
 幌加内産そば粉使用

# 北海道そば



日本一の  
 そばの産地から

日本一のそばの産地幌加内で、  
 収穫から保管まで、徹底した  
 品質管理がされたそば粉です。  
 北海道恵庭の地下水で仕上げた、  
 豊かな風味と喉越しの平打ち麺を  
 お楽しみください。

だしにこだわわるそばつゆ  
 厚削りのかつお節に、国産のいわし節・  
 さば節・むろあじ節などをブレンドした  
 深いだしの風味。  
 さらに昆布とさばのうま味を加えた、  
 濃い味わいのつゆです。



単品 天せいろそば  
 1,490円(税込1,639円)

冷 ざるそば または 温 かけそば

そばうどんは、お取りかえできます





名物ジャンボ  
茶わんむし  
+308円(税込)  
でお取りかえ!

# 選べるミニ丼 北海道そば

セットメニューのそばとうどんは、  
お取りかえできます  
かけそば・かけうどんにお取りかえの場合、  
みそ汁は付きません。

## 選べるミニ丼

セットメニューのミニ丼は  
こちらの3種類から1つお選びください。

◆ミニ北海道井



◆ミニいくら丼



◆ミニかに丼



1,790円(税込1,969円)

ミニ丼・そば(うどん)・茶わんむし・みそ汁・小鉢・漬物

●そばとうどんは同じ釜で茹でております。●夜10時以降  
ご来店のお客様には、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くださいませ。



白米  
大盛り  
無料

### セットメニューのお取かえ



旨いわし汁

+240円(税込264円)

単品 340円(税込374円)



北海道産ほたて汁

+320円(税込352円)

単品 420円(税込462円)



素材を活かす  
手仕事で。

# 鮨

こだわり



名物ジャンボ  
茶わんむし  
+308円(税込)  
でお取りかえ!

北海道産  
ほたて汁付き

中とろ

なでしこ 1,690円(税込1,859円)

鮨・茶わんむし・ほたて汁

「追加でお得セット」の、かけそば・かけうどんをご注文の場合でも、ほたて汁が付きます



名物ジャンボ  
茶わんむし  
+308円(税込)  
でお取りかえ!

北海道  
牛乳ソフト付き  
レギュラーサイズ

つばき

1,820円(税込2,002円) 鮨・うどん(そば)・天ぷら・茶わんむし・みそ汁・デザート

そばは  冷 ざるそば または  温 かけそば うどんは  冷 ざるうどん または  温 かけうどん が選べます

かけそば・かけうどんにお取りかえの場合、みそ汁はつきません

単品

にぎり1個より  
ご注文承ります。

お好み鮨

お土産  
にもどうぞ

お持ち帰りいただけます。

160円  
(税込176円)



とびっこ わさび  
めし

180円  
(税込198円)



いか



サーモン

200円  
(税込220円)



湯菜

220円  
(税込242円)



まぐろ



ぶり



あじ

220円  
(税込242円)



えび



つぶ



赤貝

240円  
(税込264円)



いなり鮨(2個)

280円  
(税込308円)



数の子



ほたて

320円  
(税込352円)



かに

340円  
(税込374円)



いくら わさび  
めし



中とろ



名物ジャンボ  
茶わんむし  
+308円(税込)  
でお取りかえ!



新鮮なネタ、こだわりの海苔、  
シャリに使うお米は  
秋田県産あきたこまちや  
北海道産ななつぼし。  
とんでんオリジナルの酢を加えて  
仕上げたシャリはまろやかさが自慢。

**とんでん** 1,690円(税込1,859円)  
鮎・茶わんむし・みそ汁

名物ジャンボ  
茶わんむし  
+308円(税込)  
でお取りかえ!



大満足の13貫  
**大漁鮎**

2,290円(税込2,519円) 鮎・茶わんむし・みそ汁

**追加でお得セット**

各 +440円(税込484円)

定食・御膳・丼などのセットメニューにご利用いただけます。  
※単品商品のご利用対象外です。

北海道そば

うどん



※かけそば・かけうどんご注文の場合、みそ汁は付きません

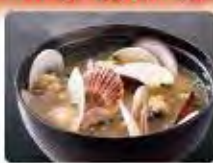
●そばとうどんは同じ釜で茹でております。●夜10時以降  
ご来店のお客様には、10%の深夜料金を頂戴致します。  
●メニュー写真はイメージです。●店舗により使用している  
食器や、メニューの仕立てが写真と異なる場合がございます。  
●食材の産地、メニュー内容は変わ  
ることがございます。●アレルギー物質・栄養  
成分(カロリー・たんぱく質・脂質・炭水化  
物・食塩相当量)につきましては、こちらの  
二次元コードからご確認くださいませ。



セットメニューのお取かえ



**旨いわし汁**  
+240円(税込264円)  
単品 340円(税込374円)



**北海道産ほたて汁**  
+320円(税込352円)  
単品 420円(税込462円)



# 旨いわし

うま

いわしにこだわり続けて  
四半世紀。

こだわりの  
逸品

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堪能ください。

名物ジャンボ  
茶わんむし  
+308円(税込)  
でお取りかえ!



ミニ旨いわし  
天丼

ミニ旨いわし  
ちらし丼

旨いわし  
お楽しみ膳

1,620円(税込1,782円)

ミニ丼2品・茶わんむし・旨いわし汁・小鉢・漬物

十八穀米

+220円(税込)  
でお取りかえ!

名物ジャンボ  
茶わんむし  
+308円(税込)  
でお取りかえ!



旨いわしの  
フライ

旨いわしの  
刺身

旨いわしの  
生姜煮

うま  
旨いわし  
ともえ  
巴膳

1,620円(税込1,782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

## 追加でお得セット

各 +440円(税込484円)

定食・御膳・丼などのセットメニューにご利用いただけます。  
※単品商品はご利用対象外です。

北海道そば

うどん



※かけそば・かけうどんご注文の場合、みそ汁は付きません



ふつくら  
香ばしく  
焼き上げた  
絶品の鰻。

# 鰻

とんでんの



湯葉の  
お吸い物

**うな重** 2,890円(税込3,179円)  
鰻・お吸い物・漬物

# 鰻の ひつまぶし

◆三度おいしい◆

- 一、まずはそのまま。
- 二、とろろとわさびで。
- 三、お出汁をかけて。

2,390円(税込2,629円)

ひつまぶし・だし・薬味・お吸い物・漬物

●そばうどんは同じ釜で茹でております。●夜10時以降ご来店のお客様には、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ください。



大盛り  
白米  
無料

## セットメニューのお取替え



旨いわし汁

+240円(税込264円)

単品 340円(税込374円)



北海道産ほたて汁

+320円(税込352円)

単品 420円(税込462円)





名物ジャンボ  
茶わんむし  
+308円(税込)  
でお取りかえ!

新鮮な刺身をお楽しみ  
いただける御膳です。  
厚切りならはの味わいを  
ご堪能ください。

# 魚馳走

ぎよちそう

## 北海刺身天ぷら膳

刺身・天ぷら・茶わんむし・  
ごはん・みそ汁・小鉢・漬物

1,790円(税込1,969円)



海鮮漬け

名物ジャンボ  
茶わんむし  
+308円(税込)  
でお取りかえ!

とんでんが  
自信を持っておすすめする  
こだわりの魚料理です。

## 金目鯛の姿煮膳

金目鯛の姿煮・茶わんむし・ごはん・  
みそ汁・小鉢二品・漬物

2,490円(税込2,739円) 単品 金目鯛の姿煮 1,790円(税込1,969円)

特別な日に欠かせない  
金目鯛の姿煮。とんでん特製  
甘い濃厚ダレで  
ふつくと煮付けました。

【きんめだい】  
金目鯛

宮城県産





海鮮漬け

名物ジャンボ  
茶わんむし  
+308円(税込)  
でお取りかえ!

# 鰯

【まぐろ】

天然のメバチマグロをサクサクの衣で包みました。しっとりレアの食感と旨みをおろしポン酢やわさび醤油でお楽しみください。

## まぐろのレアかつ膳

まぐろのレアかつ・茶わんむし・ごはん・みそ汁・小鉢二品・漬物

1,790円(税込1,969円) 単品 まぐろのレアかつ 1,090円(税込1,199円)



海鮮漬け

名物ジャンボ  
茶わんむし  
+308円(税込)  
でお取りかえ!

# 鰯

【ほっけ】

ふんわりとした身に、脂のついた鰯ほっけです。冷風熱成干し製法で一枚一枚丁寧に仕上げ旨味を凝縮した逸品です。

## しま 鰯ほっけ膳

鰯ほっけ・茶わんむし・ごはん・ほたて汁・小鉢二品・漬物

1,690円(税込1,859円) 単品 鰯ほっけ(半身) 690円(税込759円)

「追加でお得セット」の、かけそば・かけうどんをご注文の場合でも、ほたて汁が付きます

### セットメニューのお取かえ



**旨いわし汁**  
+240円(税込264円)  
単品 340円(税込374円)



**北海道産ほたて汁**  
+320円(税込352円)  
単品 420円(税込462円)



**十八穀米**  
+200円(税込220円)  
単品 440円(税込484円)

大白盛り  
無料



●そばとうどんは同じ釜で茹でております。●夜10時以降ご来店のお客様には、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ください。



# 丼

食材の美味しさが詰まった  
とっておきの一杯を  
お届けします。



- ◆ えび
- ◆ いくら
- ◆ あじ
- ◆ ほたて
- ◆ サイモン
- ◆ ぶり
- ◆ 中とろ
- ◆ 真いか

## 北海海鮮丼

1,690円(税込1,859円)

丼・みそ汁・漬物

## 北海海鮮丼・茶わんむし

1,990円(税込2,189円)

丼・茶わんむし・みそ汁・漬物

## オホーツク丼

丼・みそ汁・漬物

1,490円(税込1,639円)

## オホーツク丼・茶わんむし

1,790円(税込1,969円)

丼・茶わんむし・みそ汁・漬物



- ◆ いくら
- ◆ とびっこ
- ◆ かに
- ◆ サイモン
- ◆ いか
- ◆ きゅうり
- ◆ 大葉
- ◆ 紅しょうが

セットメニューの茶わんむしは  
+280円(税込308円)で  
名物ジャンボ  
茶わんむしに  
お取りかえできます



## 追加でお得セット

各 +440円(税込484円)

定食・御膳・丼などのセットメニューにご利用いただけます。  
※単品商品はご利用対象外です。

北海道そば



冷



温

うどん



冷



温

※かけそば・かけうどんご注文の場合、みそ汁は付きません



とんでん  
こだわりの  
特製甘辛ダレに  
漬け込み、  
香ばしく  
焼き上げました。

## 北海道ぶた井

1,450円(税込1,595円)

井・みそ汁・漬物【ロース肉6枚】

## 北海道ぶた井・ 茶わんむし

1,750円(税込1,925円)

井・茶わんむし・みそ汁・漬物【ロース肉6枚】

お好みで  
山椒をかけて  
お召し上がりください



◆えび  
◆いか  
◆なす  
◆かぼちゃ  
◆おくら  
◆舞茸  
◆れんこん

## 天丼

1,190円(税込1,309円) 井・みそ汁・漬物

## 天丼・茶わんむし

1,490円(税込1,639円) 井・茶わんむし・みそ汁・漬物



ゆずわさび風味

## まぐろサーモンアボカド井

1,390円(税込1,529円) 井・みそ汁・漬物

## まぐろサーモンアボカド井・茶わんむし

1,690円(税込1,859円) 井・茶わんむし・みそ汁・漬物

●そばとうどんは同じ釜で茹でております。●夜10時以降ご来店のお客様には、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くださいませ。



大白  
盛り  
無料

### セットメニューのお取かえ



#### 旨いわし汁

+240円(税込264円)

単品 340円(税込374円)



#### 北海道産ほたて汁

+320円(税込352円)

単品 420円(税込462円)



# 富良野産ポーク

ふらの

北海道産  
ほたて汁付き



## ふらの 富良野産ローストポーク和膳

1,820円(税込2,002円)

ローストポーク・ごはん・ほたて汁・小鉢・漬物

「追加でお得セット」の、かけそば・かけうどんをご注文の場合でも、ほたて汁が付きます

【単品】 富良野産ローストポーク

1,490円(税込1,639円)

ふらの  
富良野産豚肉を  
じっくり  
低温調理

富良野

※詳しいご説明は  
左下の二次元コード  
からもご確認いただけます。



## おろしハンバーグ定食

1,490円(税込1,639円)

ハンバーグ・ごはん・みそ汁・小鉢・漬物

【単品】 おろしハンバーグ

1,090円(税込1,199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



### セットメニューのお取替え



旨いわし汁

+240円(税込264円)

【単品】 340円(税込374円)



北海道産ほたて汁

+320円(税込352円)

【単品】 420円(税込462円)



十八穀米

+200円(税込220円)

【単品】 400円(税込440円)

【単品】

名物ジャンボ  
茶わんむし

690円(税込759円)

【単品】

茶わんむし

390円  
(税込429円)





味わい広がる  
ソース  
&  
おろしポン酢  
付き

ふらの  
**富良野産ローズかつ定食**

1,690円(税込1,859円)

ローズかつ・ごはん・みそ汁・小鉢・漬物

単品 富良野産ローズかつ  
1,290円(税込1,419円)



お土産  
にもどうぞ

揚げ物におすすめ!

**とびたん** オリジナルソース  
1本 200ml 300円(税込324円)



ふらの  
**富良野産ローズかつカレー**

1,690円(税込1,859円) ローズかつカレー・みそ汁



美味しい  
ごはんセット 290円  
(税込319円)

ごはん 240円(税込264円) みそ汁 140円(税込154円)

単品商品を組み合わせると、オリジナル定食に!

※こちらのメニューは「追加でお得セット」対象外です。



ざんぎ3個(鶏のから揚げ)  
490円(税込539円)



2~3カットに  
切り分けて  
ご提供できます

若鶏の  
半身揚げ  
1,280円  
(税込1,408円)

皮はパリッと  
肉はジューシー!

●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ります。●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ませ。



大白  
盛り  
無料

追加でお得セット

各 +440円  
(税込484円)

定食・御膳・丼などの  
セットメニューに  
ご利用いただけます。  
※単品商品はご利用対象外です。

北海道そば



うどん



※かけそば・かけうどんご注文の場合、みそ汁は付きません



● こちらのページは「追加でお得セット」対象外です ●

北海道  
そば

日本一のそばの里  
北海道幌加内産  
そば粉使用

日本一のそばの産地幌加内産で、  
収穫から保管まで徹底した  
品質管理がされたそば粉です。  
豊かな風味と嚼越しをお  
楽しみください。

★ 幌加内町



# そばうどん

単品

天せいろそば 1,490円(税込1,639円)

冷 ざるそば または 温 かけそば そばとうどんは、お取りかえできます

単品

天ぷら盛合せ 990円(税込1,089円)



ざるうどん

720円(税込792円)

冷 ざるうどん または 温 かけうどん



北海道そば

720円(税込792円)

冷 ざるそば または 温 かけそば

**だしのこだわり**  
そばつゆ  
厚削りのかつお節に、国産のいわし節・  
さば節・むろあじ節などをブレンドした  
深いだしの風味。さらに昆布と  
さばのうま味を加えた、  
濃い味わいのつゆです。  
うどんつゆ  
北海道産昆布と鹿児島県枕崎産  
宗田節のだしをベースに、  
昆布の風味際立つ味わいです。



うずら  
とうろ  
納豆  
揚げ玉  
長ねぎ  
わかめ  
大根おろし

## 七味うどん

冷 または 温

990円(税込1,089円)

そばとうどんは、お取りかえできます



えび天温玉うどん

990円(税込1,089円)

冷 または 温  
そばとうどんは、  
お取りかえできます

〈味わい多彩に〉 **ミニ丼** お好きな組み合わせでどうぞ!



ミニ天丼

490円(税込539円)



ミニねぎとろ丼

490円(税込539円)



ミニ旨いわしちらし丼

490円(税込539円)



ミニうなぎ丼

690円(税込759円)



ミニかに丼

690円(税込759円)



ミニ漬け海鮮丼

690円(税込759円)



● こちらのページは「追加でお得セット」対象外です ●



「単品」を組み合わせれば  
お好みのメニューがオリジナルの定食に!

# 御菜

おかず

美味しいごはんセット

290円(税込319円)

ごはん 240円(税込264円)

みそ汁 140円(税込154円)



きんぴらごぼう  
300円(税込330円)



炊きあわせ  
590円(税込649円)



さばの味噌煮  
620円(税込682円)



漬けまぐろとアボカドの  
おつまみポキ  
590円(税込649円)



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)

しま  
縹ほっけ(半身)  
690円  
(税込759円)



とんでん特製いか塩辛  
420円(税込462円)



新漬盛合せ  
420円(税込462円)

厚切り! 小鉢刺身 各 390円(税込429円)



まぐろ



サーモン



ぶり

## おすすめ汁碗

旨いわし汁

セットメニューのみそ汁変更  
+240円(税込264円)

単品 340円(税込374円)

北海道産ほたて汁

セットメニューのみそ汁変更  
+320円(税込352円)

単品 420円(税込462円)

## Salad サラダ

サラダのドレッシングは  
3種類から選べます  
北海道ドレッシング

山わさび ごま 青じそ



えびとアボカドの  
サラダ  
690円(税込759円)



オニオンサラダ  
490円(税込539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ください。



# 甘味 とんでん

クラシック  
Classics



## 素材へのこだわり

**北海道産 生乳**  
北海道の大地で育った牛の生乳を使用した、とんでんオリジナルのソフトクリーム。濃厚でさっぱりとしたミルクの風味をお楽しみください。



**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。



## ※|| とんでん名物 ||※

北海道牛乳ソフト  
350円(税込385円)

北海道牛乳ソフト



ビスケット  
添え

240円  
(税込264円)

北海道牛乳ソフト



赤肉  
メロン

240円  
(税込264円)

北海道牛乳ソフト



ハス  
カップ

240円  
(税込264円)

## 抹茶スイーツ



宇治  
抹茶

北海道  
カタラーナソフト  
520円(税込572円)



抹茶わらび餅  
パフェ  
380円(税込418円)



北海道牛乳ソフト  
宇治抹茶  
240円(税込264円)



自家製  
珈琲ゼリーソフト  
380円(税込418円)



北海道十勝  
あずき白玉  
380円(税込418円)



北海道  
クリームあんみつ  
520円(税込572円)

北海道  
十勝ぜんざい  
380円(税込418円)



Chocolate Parfait



780円(税込858円)

レトロでかわいい  
メのチョコパフェ  
Chocolate Parfait

ぎゅぎゅと絞って  
召し上がれ!



果肉たっぷり!  
生絞り  
パイナップル  
ジュース  
480円(税込528円)

懐かしの  
昭和  
プリン

採れたて  
濃厚卵たっぷりの  
固めプリン!

490円  
(税込539円)



大好評  
おかげさまで



# ALCOHOL | アルコール |

## Beer ~ ビール ~

### アサヒスーパードライ

- 樽生 大ジョッキ ..... 920円(税込1,012円)
- 樽生 中ジョッキ ..... 620円(税込682円)
- 樽生 グラス ..... 500円(税込550円)
- 大瓶 ..... 880円(税込968円)



**EXTRA COLD** スーパードライ  
**EXTRA COLD** エクストラコールド 640円(税込704円)  
※エクストラコールドはお取り扱いがない店舗もございます。ご了承ください。

**ノンアルコール** カロリーゼロ! 糖質ゼロ!  
**アサヒドライゼロ** 390円(税込429円) 334ml

### Sour & Chuhai ~ サワーチュウハイ ~

プラス120円(税込132円)で  
 各種サワーを「濃いめ」に  
 お取りかえできます。



レモンサワー  
490円(税込539円)



ウーロンハイ  
490円(税込539円)



焼酎の梅割り  
490円(税込539円)

**焼酎 390円**  
(税込429円)  
・酎ハイ  
・水割り  
・お湯割り

果肉たっぷり!  
**生絞りパイナップルサワー**  
 590円(税込649円)  
 耐ハイ 180円(税込198円)  
 おかわり

ギュギュッと絞って  
 召し上がれ!



### Highball ~ ハイボール ~

プラス120円(税込132円)で**ブラックニッカハイボール**  
 「濃いめ」にお取りかえできます。

**ブラックニッカハイボール**  
 490円(税込539円)

**ノンアルコール** ノンアルコールハイボール 200ml  
 390円(税込429円)



### えぞくら 蝦夷蔵梅酒

北海道で育った果実を压榨し、まるやかで濃厚に  
 仕上がった果汁と日本酒ベースの  
 梅酒をブレンドした果実梅酒です。

- ボトル 375ml 1,100円(税込1,210円)
- ロック 50ml 400円(税込440円)
- サワー 600円(税込660円)

### Wine ~ ワイン ~

余市ワイン  
 [赤・白]

ボトル 360ml  
 1,980円(税込2,178円)



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)



【富良野市】  
 ぶどう果樹研究所  
 「葡萄果汁」使用  
 ぶらのおどろ  
**富良野葡萄**

【余市町】  
 北王いら  
 「林檎果汁」使用  
 よいちりんご  
**余市林檎**

### Sake ~ 日本酒 ~

北海道 国士無双  
 300ml(純米吟醸・日本酒度 +2)  
 1,180円(税込1,298円)

北海道 国稀  
 300ml(純米・日本酒度 +1)  
 880円(税込968円)

北海道 北の誉  
 300ml(純米・日本酒度 +3)  
 880円(税込968円)

北海道 大雪の蔵  
 300ml(純米吟醸・日本酒度 +2)  
 980円(税込1,078円)

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

新潟県 吉乃川  
 300ml(純米辛口・日本酒度 +7)  
 880円(税込968円)

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

熱燗・ひや  
 270ml  
 780円(税込858円)

### Shochu ~ 焼酎 ~

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)

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)

※グラスにはロック水割り、お湯割りが  
 できます。水と氷、お湯は別注で  
 お願いいたします。  
 ※お買得品は別のお手紙に付く場合があります。

### 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倍に!  
 通常サイズ  
 ラージサイズ

- 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

- レモン 1個分 180円
- ウーロン茶 900ml 320円(税込352円)
- 梅干し(南高梅) 120円(税込132円)

20歳未満の方、車を運転の方はアルコールをご遠慮ください。



お気軽に係のものにお申し付けください。  
**お持ち帰り**  
 メニュー  
 お土産にもどうぞ

**大漁鮭**  
 2,290円  
 (税込2,473円)



**とんでん**  
 1,690円(税込1,825円)



**ねぎとろ巻**  
 880円(税込950円)



**北海海鮮丼**  
 1,690円(税込1,825円)



**オホーツク丼**  
 1,490円(税込1,609円)

内容  
 いくら・とびっ子・かに・サーモン・いか・きゅうり・大葉・紅しょうが

お鮓やお刺身によく合います！  
**とんでん 特製醤油(だし入り)** 1本200ml  
 300円 (税込324円)  
 北海道産昆布の旨みを生かした、まろやかな口あたりの、とんでんオリジナル醤油です。



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。



**若鶏の半身揚げ**  
 1,280円(税込1,382円)



**富良野産  
 ローストポーク重**  
 1,620円(税込1,749円)



**天井**  
 1,190円  
 (税込1,285円)



**北海道ぶた丼**  
 1,450円(税込1,566円)



**うなぎ重**  
 2,890円  
 (税込3,121円)

**とんでんオリジナル  
 北海道ドレッシング** 各 内容量 200ml  
 440円(税込475円)



**山わさび**  
 北海道  
 山わさび使用

北海道産山わさび(西洋わさび)を使用した、ピリッと辛みのあるドレッシングです。



**ポン酢**  
 北海道  
 日高昆布だし使用

白すりごま、白いりごまの2種類を使用し、隠し味に北海道白味噌を加えた風味豊かなドレッシングです。



**青じそ**  
 北海道  
 日高昆布だし使用

北海道日高昆布だしに鰹だしも加え、北海道産すりおろし玉ねぎで程良い甘みが広がるドレッシングです。

**北海道豚ロース焼き弁当** 1,390円(税込1,501円)

**さばの味噌煮弁当** 1,390円(税込1,501円)

**やまぶき** 1,790円(税込1,933円)

**お子様弁当** 720円(税込777円)

環境への取組み  
 とんでんは環境に配慮し、持ち帰り弁当の容器を「バイオマス容器」へ切り替えを進めています。  
 ※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。

**JAVA TEA**  
 ジャワティー  
 インドネシア国営第8茶園の安心安全、良質な茶葉を使用した紅茶です。まろやかでカフェイン少なめ、和食にも良く合います。



1袋 1,300円  
 (税込1,404円)

1パック 120円  
 (税込129円)

いくらごはんや手巻き寿司などに  
**とんでん**の  
**味付いくら** 内容量 180g  
 2,280円(税込2,462円)

ちらしずしや和え物などに  
**とんでん**の  
**とびっ子** 内容量 170g  
 1,120円(税込1,209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** 内容量 200g  
 1,220円(税込1,317円)

大人気！おみやげやご家族でのお茶のおともに  
**とんでん** 甘栗 1,050円(税込1,134円)





お持ち帰り

# 彩り 幕の内弁当

## ご予約メニュー

※一部内容が変わる事がございます

◆ご注文締切日◆  
ご予約は2日前(午前中)までにお申し付けください。

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、お気軽にお問合せくださいませ。

### 彩の膳 14品

- ◆かにいくらご飯  
・ずわいがに・いくら・きぬさや
  - ◆天ぷら  
・かぼちゃ・みょうが・舞茸
- 2,180円**  
(税込2,354円)

- 共通12品  
各メニュー
- ◆あんず笹包み
  - ◆合鴨パストラミ
  - ◆ふくさ焼
  - ◆ドライトマト
  - ◆赤ワイン煮
  - ◆赤甘鯛西京焼き
  - ◆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

### 扇の膳 14品



- ◆うなぎご飯・刻みうなぎ・ミニヨンねぎ
  - ◆お刺身・まぐろ・帆立・いか
- 2,480円**  
(税込2,678円)

### 慶の膳 14品



- ◆ほたていくらご飯
  - ◆天ぷら  
・かぼちゃ・みょうが・舞茸
- 2,780円**  
(税込3,002円)

### 華の膳 16品



- ◆サーモンとびっごご飯
  - ◆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(内容は時期により変わります)
- 1,880円**  
(税込2,030円)

### 楽の膳 14品



- おかずだけのオードブルです
- ◆お刺身・まぐろ・ほたて・いか
  - ◆天ぷら・かぼちゃ・みょうが・舞茸
- 2,280円**  
(税込2,462円)



●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  
**とびでん** 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、事前にご予約頂けますようお願い致します。



目にも華やかな金目鯛は特製の甘辛い濃厚ダレでふっくら煮付けた宮城県産。多彩な副菜とともにこだわりが詰まった大満足の御膳です。

3,500円(税込3,850円)



北海道  
牛乳ソフト付き  
ピスタチオ味

- ◆ 煮物
- ◆ お刺身
- ◆ 天ぷら
- ◆ ミニ丼
- ◆ 金目鯛の姿煮
- ◆ 茶わんむし
- ◆ 野菜だし

お品書き

## 竜宮 御膳

りゅうぐう

# 魚馳走 海席膳

かいせき

特別



厳選した自慢の鮓を中心に素材の味と丁寧な手仕事を堪能ください。

3,500円(税込3,850円)



北海道  
牛乳ソフト付き  
ピスタチオ味

- ◆ 煮物
- ◆ お刺身
- ◆ 天ぷら
- ◆ にぎり鮓
- ◆ 茶わんむし
- ◆ 野菜だし

お品書き

## 乙姫 御膳

おとひめ

とんでんならではの海の恵みを丸ごと楽しめる「おもてなし御膳」です。こだわりの味とくつろぎのひとときをお楽しみください。

Vegetabroth



とんでんベジプロス“野菜だし”

おいしく栄養豊富な野菜の端材をじっくり煮込み、健康とフードロス削減への思いをカタチにした、優しい旨みの「飲む野菜だし」です。



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



# ぼたん

Botan

4,000円  
(税込4,400円)

- ◆にぎり鮓
- ◆お刺身
- ◆天ぷら
- ◆煮物
- ◆香の物
- ◆いわしのオニオンサラダ
- ◆茶わんむし
- ◆舞たけ土瓶蒸し
- ◆ひと口デザート

## 特選御膳



# かえで

Kaede

- ◆にぎり鮓
- ◆お刺身
- ◆天ぷら
- ◆煮物
- ◆小鉢
- ◆庫裏き玉子
- ◆サーモンオニオン
- ◆いくらおろし
- ◆うみれ揚げ出し
- ◆茶わんむし
- ◆北海道そば
- ◆みそ汁
- ◆ひと口デザート

3,500円(税込3,850円)

### 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**3日前(午祝中)**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**  
3,880円(税込4,268円)

**祝い鯛姿焼き** 2,680円(税込2,948円)

ありし日の思い出を語らうひとときに。

### 御法要膳 すいれん

Suiren

4,000円  
(税込4,400円)

- ◆にぎり鮓
- ◆お刺身
- ◆香の物
- ◆煮物
- ◆天ぷら
- ◆いわしのオニオンサラダ
- ◆茶わんむし
- ◆舞たけ土瓶蒸し
- ◆ひと口デザート



●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。



# 美味しさの6つのこだわり

これからも、北海道と共に。



## だし

風味と旨味際立つ

和食の美味しさ、それは出汁にあります。とんでん自慢の風味豊かなだしを使い、日本各地の食材本来の美味しさをご提供していきます。



## 北海道 そば

幌加内産そば粉使用

日本一のそばの産地、幌加内産、収穫から保管まで、徹底した品質管理がされたそば粉です。北海道恵庭の地下水で仕上げた、豊かな風味と喉越しの平打ちそばをお楽しみください。

※北海道そばの割合  
小麦粉「カネダ」  
アメリカ産「6割」  
北海道産そば粉「4割」



## 旨いわり

こだわり続けて四半世紀

1995年より日本全国の産地から調達し、厳しい鮮度管理のもと「一尾一尾心を込めて調理した自慢の「旨いわり」です。



## 揚げたて天ぷら

厳選した素材の旨味、香り、鮮度を楽しんでいただける天ぷらを目指します。

「素材」をおいしく



## 美味しいごはん

産地にこだわる

北海道産ななつぼしや、秋田県産あきたこまちを使用したごはんは炊き上がり時間を管理し、お米本来の美味しさを楽しめる炊き立てでご提供を心がけています。



## 各物 ジャンボ 茶わんむし

重量約 440g  
直径約 100mm

人気の看板商品。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上げた絹のような滑らかさが特徴の、スープ仕立ての自家製茶わんむしです。