

魚から魚へ
どんたかたん

お品書
豪快刺身盛り

仲卸直営の本気!!

その目仕入れた魚介の中から
 『おすすめ』を盛り合わせます



名物



どんたか盛り

- 1人前... 1,250円
- 2人前... 2,500円
- 3人前... 3,750円

※仕入れの状況により内容は変わります。

海老

つなぎを最小限に抑え
 海老の食感と旨味を追及した!

極プリ
海老かつ

海老好き納得! 1,180円



自家製手づくりタルタルソース
 とピンク岩塩どうぞ

ふわふわの
鉄板だし焼玉子

定番の味



590円



いくらぶっかけ
 だし焼玉子
 790円

豪快にいくらを
 ぶかけました!

明太マヨチーズ
 だし焼玉子
 690円



愛されて
 人気No.1

※注文いただいてから焼きますので
 お時間少々いただきます。

◎お一人様お席代として400円頂戴しております。ご了承くださいませ。

●価格はすべて税込表示となっております。※写真はイメージです。色合い、形状、お皿が異なる場合がございます。

串焼

串焼きは一本より
ご利用いただけます。

串焼3大看板

ねぎま 250円

抱き身製法で皮はパリッと
肉はジューシーな1本

つくね 250円

手ごねのつくねを秘伝の
タレに3度漬け焼きした
至極の1本

まるちょう 300円

国産の上質な牛ホルモン
を使い特製の味噌ダレ
で焼き上げる1本

鶏

奥三河鶏

- ハツ 190円
 - レバー 190円
 - ぼんじり 190円
 - かわ 190円
 - ナンコツ 190円
 - ハツ元 190円
 - 砂肝 220円
 - せせり 250円
 - 手羽 250円
 - うずら 150円
 - ささみ 250円
 - つくねチーズ 300円
- 《チーズ・梅しそ・柚子胡椒・わさび》

豚

ベーコン

- 豚バラ 250円
- レタス豚バラ巻 300円
- 厚切りベーコン 290円
- うずらベーコン 300円
- アスパラベーコン 350円
- トマトベーコン 350円

魚介

- イイダコ 590円
- サリモンハラス 250円
- 帆立 490円
- さば明太 250円

変わり

- 味噌漬け クリームチーズ 290円
- つくねピーマン 290円

野菜

- しいたけ 190円
- ししとう 190円
- いかだ 190円
- にんにく 190円
- トマト 190円
- なす 190円
- ピーマン 190円
- アボカド 250円



推しおつまみ

当店おすすめ
こだわりのおつまみ。



あぶりメダカ

自家製の塩加減・酢加減で！

あぶりさらじ美味

790円



あぶりヤリイカ下足

サクッとあつたやわらか下足を
塩コショウとマヨネーズ油味でー！

550円



こまつしかんぱち

カンパチが相性抜群

特製のこまつしと脂のりが良い

790円



赤海老黄身とえ

特大むきたて赤海老使用。
卵黄絡めてさらに美味

900円



旨い肴で酒がすすむ



じゃこおろし

日間賀島産のじゃこを
使用。日本酒にぴったり

490円



やみつききゅうり

特製ピリ辛、まさに
やみつき仕立て。

390円



枝豆

定番の肴。
おつまみ必需品

390円



チャンジャ

コリコリ食感とピリ辛で
魚介の旨味が酒に合う。

550円



とろとろ煮穴子

丸忠自慢の穴子
ふわふわととろける。

780円



炙り明太子

ビールのおつまみに最高。
表面だけのレア炙り

690円



エイヒシの炙り

特に肉厚のものを使用
噛むほどに広がる旨味。

990円



明太ポテサラ

明太子をのせた
女性人気のポテサラ。

390円

◎お一人様お席代として400円頂戴しております。ご了承くださいませ。

●価格はすべて税込表示となっております。※写真はイメージです。色合い、形状、お皿が異なる場合がございます。

寿司



メの5貫盛り 1,280円

特大赤えび、本まぐろ赤身、鮮魚
サーモン、かにみそ包み



まぐろ盛り合わせ 1,800円

本まぐろ赤身、本まぐろ中とろ、ピントロ
きはだまぐろ、ねぎとろ包み、鉄火巻



日替り3貫盛り 600円

毎目のお楽しみ...



晩酌寿司盛り 1,380円

きはだまぐろ、紋甲いか、鮮魚
ゆで大えび、メさば、ねぎとろ巻

単品

ご注文価格は
1貫単位になります。



生ゲン

90円



玉子

120円



メこはだ

120円



水たこ頭

120円



本鮭

中とろ 490円



ボイルホッキ貝

150円



メさば

190円



紋甲いか

190円



ピントロ

190円



むきたて

特大赤えび 350円



きはだまぐろ

250円



サーモン

250円



まだい

250円



はまち

290円



活魚

カンパチ 250円



ゆで大えび

250円



本まぐろ赤身

350円



生はたて

350円



炙りうなぎ

490円



丸忠名物

炙り穴子 780円

包み



納豆包み

90円



かにみそ包み

190円



いくら包み

290円

巻物



鉄火巻

450円



ねぎとろ巻

390円



かっぱ巻

250円



えび天巻

490円



本鮭

しろたく巻

990円

やさしいお出汁に生のりの
風味豊かな一品



**あおきたっぷり
揚げ出し豆腐 590円**

人気のエビチリ・レバニラ
シビ辛マーボ-豆腐



**おばんざい
中華小鉢3種盛り 950円**

こだわりの逸品



とろけるすじとやわらか赤身

牛すじ煮込み 780円



ほど良い歯ごたえと脂身の希少部位

鶏のハラミ焼 590円



女性人気抜群！
とろけるチーズが◎

明太マヨチーズ

だし焼き玉子 690円

熱々の揚げ物

海老の配分にこだわった！
自家製タルタルソースと塩で

極ぷり海老かつ 1,180円
海老好き納得！



ごぼうから揚げ 490円



鶏のから揚げ 550円



さきいか天ぷら 700円



なすのはさみ揚げ 590円



フライドポテト 390円



味噌串カツ (2本) 550円

◎お一人様お席代として400円頂戴しております。ご了承くださいませ。

●価格はすべて税込表示となっております。※写真はイメージです。色合い、形状、お皿が異なる場合がございます。

つるっと!のど越しでおいしい本場の味

讃岐うどん



肉うどん 590円



カレーうどん 590円



ざるうどん 490円

麺・飯・汁

飲んだあとの
お楽しみに...



あおさ味噌汁 250円



おにぎり

鮭 梅 肉味噌 各280円



しじみ味噌汁 300円

スタミナ満点! 丼の飯



1,400円

うなぎ
牛ホルモン

石焼きうどん
うなホル

新鮮
サラダ



カリカリじゃこのせ

チョレギサラダ 590円



温玉と角切りベーコン

シーザーサラダ 880円



~フライドガーリック入り~
自慢のまぐろと温泉玉子

どんたかサラダ 1,180円

香ばしく焼いたバケット
つめたーいバニラアイスの
マリナーージュ!



かりかりパンアイス 400円

居酒屋の本格スイーツ
あぶって香ばしく...



カタラーナアイス 430円

ゆずジャムベignet 350円

バニラアイス 350円

バニラアイス 小倉添え 350円

魚から
どんたかたん

名古屋市天白区野並3丁目402

電話 052-899-0678

席、コース
予約承ります

