

地元の美味しい食材にこだわったお料理と選りすぐりのお酒を…

串焼酒場ととや

とちぎ和牛「匠」



名物 土手煮 880円

とちぎ和牛の「匠」の牛すじ、アキレス、ハチノス、牛ホホをとろけるほどやわらかくコトコト煮込みました。
オリジナルブレンドの甘い味噌で煮込むことで、
くせがなくなり旨みが増しています。

香ばしいすみの香り、和牛の入った甘辛いつくねと
那須御養卵の卵黄が合わさった瞬間、濃厚味となり
お酒が進んでしまうこと間違いなしです。

和牛入つくね串^{2本} 560円



那須御養卵付き

那須御養卵 穴子出汁巻 880円

甘みが強く艶があり、
味の濃い卵と評判の那須御養卵に
利尻昆布、
厳選した削り節から取る
秘伝の出汁を加え
職人技で巻き上げた出汁巻です。
甘辛く煮た穴子が卵の
美味しさを引き立てます。



那須御養卵

佐野名物



メの佐野 カルビラーメン 1,200円

焼肉屋だからこそ作れる
ラーメンとは何かを追い求め…
ようやく佐野カルビラーメンが誕生しました。
鶏、豚、牛からとった出汁、
そして徹底して素材にこだわり抜くこと
「信州の有機味噌」「きび糖」
「有機醤油」「韓国産唐辛子」
ようやく出来上がったのが、コクがあるのに
あっさりしているこの赤スープ。
そして和牛カルビ、青竹手打ち麺を絡めて
カルビラーメンの出来上がり！

串焼

こちらは1本のお値段です。
2本よりご注文くださいませ。

ほるもん串	180円
とり皮串	180円
ナンコツ串	220円
はちのす串	280円
レバー串	280円
和牛入りつくね串	280円
せせり串	220円
ねぎ間串	220円
牛ステーキ串	440円
牛タン串	440円
厚切り上タン串	1,100円
牛タン青唐味噌漬串	440円
長ネギ串	220円
桐生梅田椎茸串	290円
とちぎ肉巻串	330円
串盛5本	1,100円
串盛10本	2,200円

魚

鯖かま塩焼	600円
鯖かまにんにく照り焼き	800円
イカー夜干し	1,580円
ハーフ	780円
ホタテバター	1,700円

サラダ

ベジタプラザサンチュ ~2種のディップソース~	660円
サーモンとアボガドのカルパッチョ	1,280円
丸ごとトマトサラダ	770円
季節野菜スティックバーニャカウダー	970円
和牛タコスミートとアボガド那須御養卵のシーザーサラダ	990円
カリカリ釜揚げしらすと梅のSIOチョレギサラダ	770円

肉

日光HIMITSU豚トンテキ	1,680円
上州地鶏モモ焼	990円
和牛レバー ~ネギゴマ油塩~	1,200円
ミックスホルモン焼	1,980円
+チーズ	300円
2種ナンコツのとちぎ七味焼	700円
和牛赤身たたき	2,800円

刺

まぐろぶつ	700円
まぐろユッケ	800円
和牛炙りユッケ	1,980円
サーモン刺	900円
いくらおろし	700円
サーモンアボガド	990円

おつまみ

土手煮	880円
那須御養卵穴子出汁巻き	880円
きゅうり青唐味噌	480円
ガリトマト	480円
自家製青唐醤油奴子	480円
いぶりがっこチーズ	690円
白菜キムチと韓国海苔	699円
アボガドとネギ塩ユッケ	699円
ととやもんじゃ	800円

麺

佐野カルビラーメン	1,200円
和牛100%ボロネーゼパスタ	1,200円
土手煮込みうどん	1,100円

+ 串焼酒場ととや +

揚

国産鶏もも唐揚げ	680円
いぶりがっこチキン南蛮	880円
ポテトフライ	550円
+黒トリュフパウダー	150円
+辛いパウダー	100円
鶏皮ガーリックチップス	480円
いかげそマスタードマヨ唐揚げ	690円

ごはん

炭火焼おにぎり(醤油or青唐味噌)	各300円
お子さまそぼろごはん	390円
焼おにぎりチャンジャ茶漬け	690円
日光HIMITSU豚丼	1,100円
ととや丼(和牛つくねと鶏唐揚げ)	1,000円
和牛カルビ丼	2,000円
石焼土手煮チーズリゾット	1,100円
和牛とろたく肉巻寿司1本	2,200円

デザート

黒胡麻きなこジェラート	400円
ガトーショコラアイス	400円
那須御養卵プリン	530円
那須御養卵プリンアラモード	930円