

「きんめがど〜ん！」全 26 品をどど〜んとご紹介 その2 ※税込表示

⑮ 金目の天ぷらそば・うどん むさし 1,200円

かるく柚子でべて天ぷらにするので、ほのかな香りをさっぱりと感じます。



☎0558-22-0934 営業 11:00~16:00 火曜定休  
○下田市 1-13-1

⑯ 小田巻きむし むさし 1,200円

小田巻きうどんは温まる一品。金目鯛を薄引きし、柚子と本かえしで下味を付けてあるので味のアクセントになっています。



☎0558-22-0934 営業 11:00~16:00 火曜定休  
○下田市 1-13-1

⑰ 地金目、地魚入り海鮮丼 旬の味 ごろさや 1,700円

その日水揚げされた地金目並びに地魚を中心として丼に盛り付けました。下田ならではの新鮮な丼です。



☎0558-23-5638 営業 11:30~14:00,17:00~21:00 木曜定休  
○下田市 1-5-25

⑱ 地金目鯛のリゾット イタリア料理 マンジャーレ 1,000円

下田産地金目鯛とイタリア料理の定番であるミラノ風リゾットをそれぞれシンプルに味わえる一品。



☎0558-23-5101 営業 11:30~14:00,18:00~21:30 不定休  
○下田市 1-10-2

⑲ 金目のチリチヤン 中華料理 八龍 1,000円

下田特産の金目鯛を一口大に揚げ、エビチリ風に仕上げチャーハンの上にかけてました。



☎0558-22-8855 営業 11:00~15:00(L.O.14:30),17:00~20:00(L.O.19:30) 水曜定休  
○下田市 2-4-6

⑳ 日戻り地金目の三食丼 韓国居酒屋 さんぎゅう 1,770円

日戻り地金目の刺身、炙り、たたきをあつらえました。たたきはネギ・ショウガ・味噌でしっかり味付けされています。漁師の兄貴から直々に教わった、たたきです。



☎0558-27-0580 営業 18:00~22:00 日曜定休  
○下田市 2-4-18

㉑ 金目と海の幸のグラタン 平野屋 2,160円

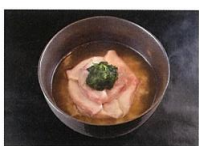
地金目鯛と海の幸がクリーミーなホワイトソースと出合いました。鮎のカラに入った見た目もリッチなグラタン。ぜひ、ご賞味ください。サラダ・パン・コーヒータ。



☎0558-22-2525 営業 11:00~17:00 火曜日と第3または第4水曜日定休  
○下田市 3-1-4 ※こちらの商品は数量限定となります。

㉒ 地金目鯛と生のお茶づけ 開国厨房 なみなみ 700円

下田港水揚げの旨のった地金目鯛に昆布と鰹節で丁寧に作った熱々のダシをかけます。静岡県内産の生のお茶づけの香りと地金目鯛をお楽しみ下さい。



☎0558-23-3302 営業 17:00~23:00 不定休  
○下田市 3-3-26

㉓ 海鮮丼 活魚料理 新田 1,700円

下田近海で獲れた新鮮な魚がどっさり、地金目鯛も入っています。



☎0558-22-1672 営業 11:00~21:00 不定休  
○下田市 3-2-12

㉔ 金目玉丼 磯料理 るび満(まちなか) 1,300円

金目鯛の素材そのものの味を全面に出した丼です。



☎0558-22-2166 営業 11:30~22:00 水曜定休  
○下田市 3-3-12

㉕ 金目コロッケ丼 とんかつ錦 2,160円

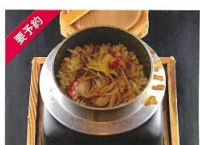
下田で獲れた伊豆漁協 100%の金目鯛を使用しています。一度食べたら病み付きになりますよ。とんかつ錦の3種のソース(オーロラソース、タルタルソース、とんかつソース)で召し上がれ。



☎0558-27-1260 営業 11:00~14:00,17:00~21:00 不定休  
○下田市 3-6-11

㉖ 金目釜飯 釜飯 芦原 1,380円

市場で水揚げされた金目鯛を釜飯に仕上げました。小鉢・みそ汁・つけもの・デザート付き。ぜひ、ご賞味ください。



☎0558-22-3516 営業 11:00~15:00 木曜定休  
○下田市白浜 2228-1 ※1日20食限定。要予約

お気に入りのキンメグルメを見つけて存分に味わってください！

