

「きんめがど〜ん！」全 26 品をど〜んとご紹介 その1 ※税込表示

① 金目鯛の蒲焼き丼 2,420円 糸び満(白浜)

金目鯛の三度の味を楽しめる丼です。焼いた香ばしい匂いと、脂の乗った身の柔らかさと甘辛いタレが合っ、ごはんが進む一品です。また、ワサビと山椒で違った味をお楽しみ下さい。最後にお茶漬けで!!



TEL0558-22-1156 営業 11:00~15:00,17:00~20:00 不定休
○下田市白浜 409-1

② 金目釜飯 1,500円 釜飯 芦原

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。



TEL0558-22-3516 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

③ 金目重のひつまぶし風 1,782円 下田ビューホテル ラウンジ「シャンタン」

金目鯛の煮魚、甘辛いタレのしみたご飯、そしてお出汁でお茶漬け風にと、一品で三度おいしい丼です。こちらは昼限定となります。



Free0120289489 営業 11:30~14:00
○下田市柿崎 633

④ 金目鯛のかつ丼 1,680円 上の山亭

一口大にした地金目鯛の切り身をフライにして、玉ねぎやキャベツと卵とじにしてあります。見た目はボリュームがありますが食べるとあっさりして、女性やお子様にも好評です。磯の貝のお味噌汁付き。



TEL0558-22-1803 営業 11:00~15:00(L.O.14:30),17:00~21:00(L.O.20:30) 木曜定休
○下田市柿崎 645-11

⑤ 金目三色丼 1,500円 市場の食堂 金目亭

市場で水揚げされた3種類(地金目・沖金目・平金目)の金目鯛を丼に、1種類は漬けにしてあります。それぞれの味をお楽しみ下さい。(小付け、味噌汁付)



TEL0558-22-6314 営業 11:00~15:00 火曜定休
○下田市外ヶ岡 11

⑥ 金目天丼 1,500円 市場の食堂 金目亭

金目鯛と野菜、それに大海老1本を贅沢に乗せた天丼にしました。さっぱりとしたタレですので、最後まで美味しく召し上がれます(小付け、味噌汁付)。朝食600円(7:00~9:30)もご利用下さい。



TEL0558-22-6314 営業 11:00~15:00 火曜定休
○下田市外ヶ岡 11

⑦ 金目豪華二段重 1,800円 進藤惣菜店

昭和54年創業、手作りのお弁当に徹底的にこだわり、愛情たっぷりのおふくろの味です。一段目は、甘辛く煮込み煮汁ごと、二段目は、地元天然塩から揚げと地のもりでご飯と共にいただけます。



要予約(6日前4個以上)

TEL0558-23-4476 営業 10:00~12:00 日曜祝日定休
○下田市東中 17-10

⑧ 金目鯛寿司(匠三種) 1,300円 クックランド

金目鯛の食べ比べができる贅沢寿司。金目鯛の美味しい食べ方は煮付けじゃありません。この押し寿司は伊豆名産のわさびの葉の酢漬けで包まれていて香りが豊か。



TEL0558-27-0991 営業 9:00~17:00 無休
○下田市吉佐美 949-1 ※伊豆急下田駅などで販売中。事前予約可能(前日昼まで)

⑨ 金目鯛カレー 1,500円 Spice Dog

金目鯛でとったスープとココナッツミルクとスパイスで作ったカレーのルーと金目鯛をから揚げにした珍しいカレーです。



要予約

TEL0558-23-2845 営業 11:00~22:00(20:00L.O.) 水曜定休
○下田市吉佐美 1535-1

⑩ きんめとエビのワンタン塩チャーシューメン 一品香 1,400円

下田ラーメン界でも屈指の一品であり、人気を博している下田天然塩ラーメン。中国清湯スープと和風ダシのコラボ、残ったスープで食べるお茶漬けセットも大好評。天然塩ワンタンメン(1,200円)もあります。



TEL0558-22-7476 営業 9:00~21:00 木曜定休
○下田市東本郷 1-4-8

⑪ 金目白湯麺 1,300円 瓦満侍 ふうまんちゅう

スープにこだわりました。キンメでとった海鮮スープと、当店の醤油スープをブレンドして、オリジナルの白湯スープに仕上げました。



要予約

TEL0558-22-5992 営業 11:30~14:30(14:00L.O.),17:50~21:00(20:30L.O.) 木曜定休
○下田市西本郷 1-14-11 ※こちらの商品は1日5食限定となります。

⑫ 金目鯛 天丼 1,580円 下田料理 きんめ屋

金目鯛は、おっきな切り身のまま、天丼にしました。贅沢な食べ方です。



TEL0558-22-5500 営業 11:00~15:00,17:00~19:30L.O. 不定休
○下田市東本郷 1-4-3

⑬ 金目鯛 かつ丼 1,580円 下田料理 きんめ屋

金目鯛は大きな切り身のままにかつ丼風にしてあります。贅沢な食べ方です。



TEL0558-22-5500 営業 11:00~15:00,17:00~19:30L.O. 不定休
○下田市東本郷 1-4-3

⑭ 金目鯛 下田のチャンピオン 3,480円 下田料理 きんめ屋

下田の海の幸の人気者が一度に食べられます。伊勢海老、アワビ、金目鯛、まぐろ、あじ、しらすが入った超豪華な一杯です。



TEL0558-22-5500 営業 11:00~15:00,17:00~19:30L.O. 不定休
○下田市東本郷 1-4-3

水揚げ量日本一の金目鯛・キンメグルメ

きんめがど〜ん!

meets

下田 30 COLORS PROJECT



きんめがど〜ん! 実行委員会

「きんめがど〜ん!」とは?

「きんめがど〜ん」とは、下田で水揚げされたキンメ(金目鯛のこと)を食材として使ったオリジナルメニューです。皆さまにど〜んと自慢のキンメグルメを味わっていただきたい思いを込めて、このネーミングを付けました。地元で水揚げされた金目鯛を使用した「きんめがど〜んグルメ」を、和食をはじめ、洋食、中華、エスニックなどでご賞味ください。ぜひ、下田に来たらキンメをお召し上がりください。



「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 キンメラーめん 800円

焙煎らーめん 玄

熟成中太縮れ麺に、当店自慢の塩だれと葱油を絡め、温泉玉子、地のり、焼き豚フレーク、笹打ち葱、キンメラー(伊豆大特産品大賞2位入賞)をトッピングした一品。※キンメラー(金目鯛のラー油漬け)



TEL0558-22-3388 営業 11:30~16:00,18:00~24:00 水曜定休
○下田市 1-2-3

⑯ 金目の天ぷらそば・うどん 1,200円

むさし

かるく柚子でび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。



TEL0558-22-0934 営業 11:00~16:00 火曜定休
○下田市 1-13-1

⑰ 小田巻きむし 1,200円

むさし

小田巻きうどんは温まる一品。金目鯛を湯引きし、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。



TEL0558-22-0934 営業 11:00~16:00 火曜定休
○下田市 1-13-1

⑱ 地金目、地魚入り海鮮丼 1,800円

旬の味 ごろさや

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。



TEL0558-23-5638 営業 11:30~14:00,17:00~21:00 木曜定休
○下田市 1-5-25

⑲ 地金目鯛のリゾット 時価

イタリア料理 マンジャーレ

下田産地金目鯛とリゾットをそれぞれシンプルに味わえる一品。



TEL0558-23-5101 営業 11:30~14:00,18:00~21:30 不定休
○下田市 1-10-2

⑳ 金目のチリチャン 1,300円

中華料理 八龍

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きました。



TEL0558-22-8855 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

㉑ 日戻り地金目の三色丼 1,800円

韓国居酒屋 さんきゅう

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。



TEL0558-27-0580 営業 18:00~22:00 日曜定休
○下田市 2-4-18

㉒ 地金目鯛と生のりのお茶づけ 858円

開国厨房 なみなみ

下田港水揚げの脂ののった地金目鯛に昆布と鰹節で丁寧にとった熱々のダシをかけます。静岡県内産の生のりを添えて磯の香りと地金目鯛をお楽しみ下さい。



TEL0558-23-3302 営業 17:00~23:00 不定休
○下田市 3-3-26

㉓ 海鮮丼 1,900円

活魚料理 新田

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。



TEL0558-22-1672 営業 11:00~21:00 不定休
○下田市 3-2-12

㉔ 地金目天丼 1,900円

活魚料理 新田

漁師から仕入れる金目鯛が入った天丼です。鮮度と味が自慢です。



TEL0558-22-1672 営業 11:00~21:00 不定休
○下田市 3-2-12

㉕ 金目玉丼 1,400円

磯料理 糸び満(まちなか)

金目鯛の素材そのものの味を全面に出した丼です。



TEL0558-22-2166 営業 11:30~22:00 水曜定休
○下田市 3-3-12

㉖ 金目コロッケ丼 2,160円

とんかつ錦

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。



TEL0558-27-1260 営業 11:00~14:00,17:00~21:00 不定休
○下田市 3-6-11

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！

