

沼津の夜を彩る多彩な鉄板料理！あした葉で今日も決まり！

# Ashitaba

---

NUMAZU

2022



# 鉄板命。

## この一皿でわかる

沼津認定ブランド

お肉もあるよ！

# あした葉の魅力。



仲間と共に助け合い楽しむことで、  
お客様に楽しんでいただきます

プロ意識を持つことで、  
人間性の向上をめざします

あした葉から元気と笑顔を  
世界に広めます

あした葉は、この3つを経営理念に掲げ、日々お客様と全力で向き合っております。

社名には、植物としての明日葉が持つ「今日、葉を摘んでも、明日には芽が出る」という逸話に基づき、

元気の良いお店にしていこうという想いが込められています。

今後も経営理念を軸にして、より良いお店づくりや人材育成に取り組み、

元気と笑顔を大切にしてお越しくださったお客様に楽しんでいただき、

沼津や静岡の活性化につなげていくことが私たちの使命です。



## 一品料理

きゅうりの浅漬け

290 (319)



塩茹で落花生

390 (429)



枝豆

390 (429)

冷やしトマト

390 (429)



★さっぱり梅水晶

390 (429)

枝豆

旨辛チャンジャ

390 (429)

さっぱり梅水晶

えんがわユッケ

390 (429)



★がつあえ

490 (539)

★果実とクリームチーズの生ハム包み

490 (539)

がつあえ

果実とクリームチーズの生ハム包み

## 揚げもの

★沼津名物!鰯の干物唐揚げ 1枚

250 (275)



三島コロッケ 1個

290 (319)



★炊きゴボウのスペイシー唐揚げ

390 (429)

三島コロッケ

フライドポテト

490 (539)



トロボッチの唐揚げ

590 (649)

沼津名物!鰯の干物唐揚げ

鶏の唐揚げ

590 (649)

炊きゴボウのスペイシー唐揚げ

## サラダ

グリーンサラダ (和風／オニオン)

490 (539)



生ハムと温玉のシーザーサラダ

690 (759)



あした葉がめざすのは、食を通じてお客様に感動を届けること。

地元の新鮮な食材を使った一品や創作料理など、豊富なメニューをご用意しております。

あした葉はこれからもスタッフ一丸となり、お客様への『元気と笑顔』を大切にし、沼津の街と静岡を元気にしていきます！

## 鉄板逸品

出汁巻き玉子	590 (649)
★ 明太チーズ出汁巻き	690 (759)
チーズカリカリ焼き	350 (385)
チー玉	490 (539)
★ とんぺい焼き	590 (649)



チー玉



とんぺい焼き

明太チーズが  
人気すぎる。



### 朝霧高原いきいき卵

富士山西麓に広がる朝霧高原に立地し、  
バナジウムを豊富に含んだ富士山伏流水を与えた卵。

朝霧高原いきいき卵  
使用  
出汁巻き玉子

明太チーズ出汁巻き 690 (759)



満足  
保証

# あした葉の 肉



牛タンは、  
テッパンです。

厳選したやわらかな牛タンを  
鉄板で丁度良く焼き上げました!あした葉で食べたい逸品!

## ★仔牛の牛タンステーキ

1,490 (1639)

### 厳選野菜 × 鉄板

★ 台湾旨辛ニラもやし炒め

490 (539)

★ ホクホク長芋のバター醤油焼き

490 (539)

アスパラとベーコンのバター炒め

590 (649)



台湾旨辛ニラもやし炒め



ホクホク長芋のバター醤油焼き



アスパラとベーコンのバター炒め

旨



プリプリのホルモンを特製タレで焼き上げました!

国産牛ホルモン炒め

990 (1089)

照



たっぷりと卵黄をからめてお召し上がりください!

とりたまチキン

690 (759)

嬉



★大人気!パンチのある味付けにお酒がススム!

国産豚のスタミナにんにくトンテキ 1,090 (1199)

なんこつピリ辛焼き 490 (539)

幸



★肉汁たっぷり!レアがオススメの極上肉料理!

肉汁!牛粗びきステーキ季節野菜添え 1,290 (1419)

国産豚のトンテキ 990 (1089)

## 海鮮 × 鉄板

自家製イカの一夜干し

590 (649)

★海鮮とアスパラのバター醤油炒め

790 (869)

ホタテと季節野菜の鉄板炒め

790 (869)



海鮮とアスパラのバター醤油炒め



ホタテと季節野菜の鉄板炒め



あした葉本店の  
インスタ見てね♪



チーズ好き必見!  
コレが極み。



4種のチーズを使用した、まさに究極の逸品が完成! カメラを構えてお待ちください。

キヤベII 極チーズ

890 (979)

どっちもオススメです。迷ってください。

トマトの旨味と酸味が絶妙です!



トマトと旨味と酸味、チーズのまろやかさで新しいキヤベIIを体験できます!

キヤベII 本格! トマト&チーズ 890 (979)



# 沼津ブランド キヤベII

キヤベII	580 (638)
★ キヤベII 極チーズ	890 (979)
キヤベII 本格!トマト&チーズ	890 (979)



キヤベIIはここでしか食べれない!

沼津ブランドにも認定された「あした葉」オリジナル看板メニュー!



メディアでも取り上げられているあした葉の  
イチオシ「キヤベII」はオリジナルブランドです!  
キヤベツの甘みとこだわり半熟卵の  
とろけるハーモニーを是非一度ご堪能ください。



1 鉄板にあげ玉と、  
ベーコンを乗せる。



2 キヤベツの千切りを  
乗せる。



3 開みを作り、  
卵を二つ割入れる。



4 更にあげ玉を乗せる。



5 ひっくり返す。



6 形を整えてできあがり!

## 富士宮やきそば

富士宮焼きそば目玉のせ 690 (759)

★ 旨辛ニラもやし焼きそば 890 (979)

富士宮焼きそば

580 (638)

海鮮塩焼きそば

990 (1089)



富士宮焼きそば目玉のせ

凝縮した海鮮の旨味とサッパリレモンが最高!



旨辛ニラもやし焼きそば



海鮮塩焼きそば

B級グルメ殿堂入り!

必ず食べたい正統派の富士宮やきそば

富士宮焼きそばには、富士宮焼きそば学会による3つの認定条件があります。  
1つは、富士宮の4か所の製麺所(マルモ食品、曾我めん、叶屋、木下製麺所)  
で作られている麺を使用すること。2つは肉カスを使用すること。  
3つはイワシ粉を使用すること。「あした葉」の富士宮焼きそばは、  
社長が富士宮の有名店「ちゃん」で修行をさせて頂き、マルモ食品の  
麺を使用し敬意を込めて作っています!!



みんな大好き焼おにぎり。  
たっぷり鰯節で  
今日も幸せ。



## メのごはん・麺

鉄板焼おにぎり たっぷり鰯節	290 (319)	
★ 鉄板焼おにぎり フワフワチーズたまご	350 (385)	
焼おにぎり茶漬け (+50円 梅干し／天城の茎わさび)	390 (429)	
★ 比内地鶏ラーメン	590 (649)	鉄板焼おにぎり フワフワチーズたまご
旨辛ニラもやしラーメン	690 (759)	
ライス	230 (253)	
TKG	350 (385)	
メの生姜スープ	150 (165)	

## デザート

丹那牛乳のバニラアイス	290 (319)
-------------	-----------



旨辛ニラもやしラーメン

丹那牛乳

函南東部農業協同組合

2Fの“あした葉はなれ”では『飲み放題付のコース』もご用意しております。  
コースだけの特別料理！ 安心の個室もご用意しております！

ネット予約・詳細は  
ぐるなびで！

