

街をイロドル 新たな挑戦。



ステキな時間をステキな料理と。

## あしたか牛

静岡県東部の愛鷹（あしたか）山麓に広がる広大な大地と富士山の豊富な湧き水で育てられた「あしたか牛」は、厳選された穀物でじっくりと時間をかけて肥育することにより仕上げられ、豊かなこくのある風味が特徴です。

肉用牛の肥育は難しい技術を要しますが、『あしたか牛』は、厳選された飼料、牛の血液検査による健康チェック、畜舎の一斉消毒による飼育環境の整備と多面わたり、徹底的に「安全」と「おいしさ」にこだわりを持ち、生産者一人一人が自信と責任をもって肥育している日本でもトップクラスの牛肉です。



## 全国の厳選野菜

あした葉では、旬の野菜を楽しめる鉄板料理屋さんとして、全国各地からその時々のおいしい野菜を仕入れて皆様にご提供していきます。

地元静岡の野菜はもちろん、京都や他県からも仕入れをし、素材を活かした調理法で提供いたします。鉄板焼きや、サラダ、お通しの一品としても本当においしい野菜を知っていただき、あした葉で身体にもやさしく楽しい時間を過ごしていただければと思います。



# あした葉のオススメ5品



あしたか牛サーロインステーキ



蓮根カリカリチーズ焼き



黒毛和牛ハツ刺し



黒毛和牛レアカツ 特製デミソース



キャベ॥ トマト&チーズ

# 出汁うまい煮込み — 鉄板料理がくる前にコチラをお楽しみください! —



出汁うまい 大根

230 (253)



未体験食感  
なかの屋さんのこんにゃく串

一本 150 (165)



旨味 牛すじ串

一本 190 (209)

## おつまみ一品 — さっぱり美味しい一品!がんばって早く出します! —

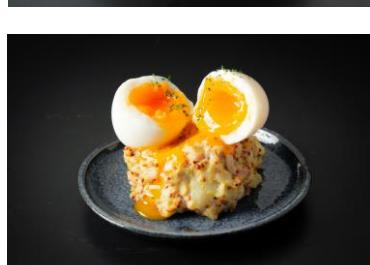
塩茹で落花生 390 (429)



茹でたて枝豆 390 (429)



ガリトマト 490 (539)



黒豆マスカルポーネ 490 (539)



追いリツツ 190 (209)

ガツ和え 490 (539)

大人のポテサラ 590 (649)

## サラダ

お肉と一緒に楽しめる

ツウな「クレソンサラダ」はやみつきに。



やみつきクレソンサラダ 690 (759)

シンプルなシーザーサラダ 690 (759)



新鮮な黒毛和牛のハツを  
ワインと一緒にお楽しみください!

黒毛和牛ハツ刺し

790 (869)

# 揚げもの

—— みんな大好き揚げもの! レアカツが特にオススメ! ——

## たっぷりキャベツのチーズカレー春巻き

490 (539)

## 沼津あじフライ 彩り野菜のタルタルで

690 (759)

## 貴族のフライドポテト ~トリュフ塩~

590 (649)

## フライドポテト

490 (539)

## 鶏のカラアゲ

590 (649)

## 三島コロッケ 1個

390 (429)

## 黒毛和牛レアカツ 特製デミソース

1590 (1749)



注文率No.1  
明太チーズ!



出汁巻き玉子

590 (649)

明太チーズ出汁巻き

790 (869)

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

# お野菜 × 鉄板 — 全国からの厳選野菜を鉄板で美味しく提供! —

ホクホク長芋のバター醤油焼き 490 (539)

釜山あわび茸の鉄板焼き 490 (539)

アスパラベーコン炒め 590 (649)

蓮根カリカリチーズ焼き 590 (649)



別紙にあるオススメの野菜メニューもご覧ください。



# 海鮮 × 鉄板 — オススメは「イカと九条ねぎの炒め」ですよ! —



プリプリ鉄板海老チリ

790 (869)



イカと九条ねぎの炒め

690 (759)

# お肉 × 鉄板 ————— 自慢のステーキはワインと一緒にどうぞ! —————



あしたか牛  
高品質な牛肉の旨味。

「あしたか牛」を楽しめる数少ないお店です!

丁寧に鉄板で焼き上げたステーキをお楽しみください。

あしたか牛 サーロインステーキ [100g] 2490 (2739) [200g] 4290 (4719)

あしたか牛 ヒレステーキ [100g] 2690 (2959)

あしたか牛 リブロースの炙りすき焼き ~究極のひとくち~ 1490 (1639)

スタミナにんにくトンテキ 1090 (1199)



旨味九条ねぎ塩タン炒め 1190 (1309)



生後1年以内 仔牛の極上牛タンステーキ 1690 (1859)

A4ランク 黒毛和牛赤身ステーキ 1890 (2079)

【イタリア】  
桑の実のような、かなり凝縮したベリーの野生的な香り。凝縮感を感じるどっしりとした塊のような果実味。



①ザラ ネーロ ダーヴォラ 3900 (4290)

3900 (4290)

【オーストラリア】  
口当たりはジューシーでスムーズ、プラムやブラックチェリーのアロマとフレイバーがあります。

②フェザー イン キャップ メルロ 4900 (5390)

4900 (5390)



【フランス】  
華やかな果実香が主体でブルーベリーやブラックチェリーのコンポートにスミレの花、ほのかにスパイスや樹脂の香りなどを感じられる。  
**田崎真也セレクション**

③フロントンレサンソネ 4900 (5390)

4900 (5390)

【フランス】  
味わいはまろやかな果実味としっかりとした酸味、スペイシーな印象のタンニンのバランスがよく、余韻に果実の風味が持続する。  
**田崎真也セレクション**



④マディラン コンスタンス 5900 (6490)

5900 (6490)

# 沼津ブランド キャベII — あした葉だけの特別な逸品をお試しあれ! —

キャベII	690 (759)
キャベII トマト&チーズ	890 (979)
キャベII 極チーズ	990 (1089)



キャベ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『キャベII』はオリジナルブランドです!  
キャ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。



## 焼きそば —— 鉄板料理と言えばコレ!アテにもなります! ——

富士宮焼きそば 目玉のせ 790 (869)

悪魔のペペロン麺

富士宮焼きそば 690 (759)

590 (649)



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!!



## ごはんもの —— 鉄板でカリっと焼き上げる「焼おにぎり」が◎ ——

鉄板焼きおにぎり

たっぷり鰯節

290 (319)

焼おにぎり茶漬け

450 (495)



鉄板焼きおにぎり

海のTKG ~とびこ&玉子~

490 (539)

ガーリックライス

350 (385)

ライス

230 (253)



## デザート

なめらかブリュレ

390 (429)

自家製ガトーショコラ

490 (539)

季節のシャーベット

290 (319)