かまなり

HIMONO DINING

“ひものの新しい可能性をひらく” をコンセプトに、

老舗ひもの屋「釜鶴」がお届けするレストラン

「Himono Dining かまなり」。

当社は、江戸時代から 160 余年続くひもの屋です。

先代より引き継がれてきた味と技を大切にしつつ、

毎日市場に足を運び、自らの目で納得した魚だけを仕入れています。

ひものへのイメージを新たにする料理や商品、体験を提供することで、

駿河湾・相模湾の海の恵みを感じていただくとともに、

ひものの可能性を感じていただきたいと思っています。

ひもののイメージである「焼く」にとどまらず、

「蒸す」「燻製する」「揚げる」など

さまざまな調理法を使った料理を通して、

ひものの魅力をお届けして参ります。

MORNING

8:00-11:00

last order 11:00

熱海スモークサーモンプレート
カンパーニュ（季節限定）

¥1200

熱海サーモンを使った自家製のスモークサーモン、アンチョビエッグ、サラダのプレートにカンパーニュを添えたモーニング限定メニュー。
（with スープ）

鯖のハーブグリルプレート

¥1300

さばのひものをハーブでマリネしたあと、オーブンで焼いています。サラダとアンチョビエッグと一緒にお召し上がりください。
（with ライス or カンパーニュ／スープ）

ひものオーバーライス

¥1500

季節ごとに肉厚のサーモンやサワラなどのひものをサラダや惣菜と一緒にごはんの上にのせた、どんぶりスタイルの一皿です。
（with スープ）

SET DRINK

コーヒー（HOT/ICE）＜+250 円＞

紅茶　（HOT/ICE）＜+250 円＞

カフェラテ（HOT/ICE）＜+350 円＞

静岡産みかんジュース　＜+300 円＞

MORNING COURSE

8:00-11:00

かまなりモーニングコース

¥2500

＜前菜＞
・自家製マグロの生ハム
・アンチョビエッグ
・かまぼこのポテトサラダ
・豆あじのコンフィ
・季節の野菜

＜スープ＞
・魚のあらのレモングラススープ

＜サラダ＞
・かまなりサラダ

＜メイン＞
・季節のひもののハーブグリル

＜ごはん＞
・もち麦ごはん or カンパーニュ

＜デザート＞
・パンナコッタ or みかんゼリー

＜ドリンク＞
・コーヒー or 紅茶

＜足湯＞
・お希望の方は、店前の足湯を
無料でご体験いただけます。

LUNCH

11:00-16:00

last order 15:00

1. 金目鯛のレモンオイルグリル SET	¥3600
2. 鯖のトマトバジルグリル SET	¥2400
3. 季節のひもののハーブグリル SET	¥2400~
4. 熱海マスのフライ SET（季節限定）	¥2400
5. かまなりミックスフライ SET	¥2800
6. あじのひものフライ SET	¥2600

SET ランチは、メインの食材をお選びいただくと、セットとして、
以下のメニューがついてくる、とてもお得なメニューです。

前菜：自家製マグロの生ハム・アンチョビエッグ・かまぼこのポテトサラダ・豆あじのコンフィ・季節の野菜
スープ：魚のあらのレモングラススープ
サラダ：かまなりサラダ
メイン：ハーブグリル or フライ　（上記記よりお選びください）
ごはん：もち麦ごはん or カンパーニュ

SET DRINK

コーヒー（HOT/ICE）
紅茶　（HOT/ICE）

カフェラテ（HOT/ICE）＜+100 円＞
静岡産みかんジュース　＜+100 円＞

LUNCH COURSE

11:00-16:00

かまなりスペシャルランチコース　　¥4500

＜前菜＞
・自家製マグロの生ハム
・アンチョビエッグ
・かまぼこのポテトサラダ
・豆あじのコンフィ
・季節の野菜

＜スープ＞
・魚のあらのレモングラススープ

＜サラダ＞
・かまなりサラダ

＜揚げ物＆サラダ＞
・ミックスフライ（えび、コロッケ）
・かまなりサラダ

＜メイン＞
・金目鯛のレモンオイルグリル

＜ごはん＞
・もち麦ごはん or カンパーニュ

＜デザート＞
・パンナコッタ or みかんゼリー

＜ドリンク＞
・コーヒー or 紅茶

＜足湯＞
・お希望の方は、店前の足湯を
　無料でご体験いただけます。

LIGHT MEAL

8:00-16:00

last order 15:00

ひものオーバーライス

¥1500

季節ごとに肉厚のサーモンやサワラなどのひものをサラダや惣菜と一緒にごはんの上にのせた、どんぶりスタイルの一皿です。（with スープ）

スモークさばバーガー

¥1500

自家製のスモークさばをドライトマトソースでバーガーに仕上げました。（with サラダ、フライドポテト、スープ）

あじのひものバーガー

¥1500

あじのひものフライをパクチーソースでバーガーに仕上げました。（with サラダ、フライドポテト、スープ）

KIDS

キッズひものプレート

¥1000

お子様でも食べやすい骨を取り除いたひものを使用したプレードです。（with スープ）

SET DRINK

コーヒー（HOT/ICE）＜+250 円＞

紅茶　（HOT/ICE）＜+250 円＞

カフェラテ（HOT/ICE）＜+350 円＞

静岡産みかんジュース　＜+300 円＞

DESSERT

8:00-16:00

last order 15:30

井田塩チーズケーキ

¥600

井田塩を使用した、濃厚なチーズケーキ

パンナコッタ

¥600

丹那牛乳を使って作ったパンナコッタに、ほろ苦い井田塩を使ったキャラメルソースを合わせました。

アフォガード

¥600

静岡県丹那地区の「生乳鮮度にこだわった丹那牛乳」のバニラアイス

SET DRINK

コーヒー（HOT/ICE）＜+250 円＞　　カフェラテ（HOT/ICE）＜+350 円＞

紅茶　（HOT/ICE）＜+250 円＞　　静岡産みかんジュース　＜+300 円＞

SOFT DRINK

8:00-16:00

last order 15:30

コーヒー

- コーヒー（HOT・ICE） ￥530
- カフェラテ（HOT・ICE） ￥630
- エスプレッソトニック ￥730
- コーヒーフロート ￥680

お茶

- 川根茶 ￥580
- naeme のハーブティー ￥680
- 静岡県産和紅茶（HOT・ICE） ￥530
- バタフライピーティー ￥630

その他

- 静岡県産手むきみかんジュース ￥630
- 静岡県産ジャパニーズクラフトコーラ ￥830
- ジンジャーレモネード（ICE・HOT） ￥730
- バタフライピーソーダ ￥580
- バタフライピークリームソーダ ￥730
- 完熟うめジュース（HOT・ICE） ￥580
- いちごミルク ￥580
- ボッテガバーチ　シチリアレモン ￥720
- ボッテガバーチ　ブラッドオレンジ ￥720

ALCOHOL

クラフトビール

- WEST　COAST　BREWING ￥1600~
- 反射炉ビア ￥1100~
- Usami　Brewery ￥900~

樽生ビール

- 静岡麦酒 ￥680

ノンアルコールビール

- BIRRA　MORETTI　ZERO ￥780

カクテル

- 沼津蒸留所のクラフトジン
（ソーダ割・トニック割・緑茶割）￥1080
- クラフトラムコーク ￥1080
- レモンサワー ￥880
- ハイボール ￥680

グラスワイン

- 自然派ワイン（イタリア、白・赤） ￥830
- ホットワイン（白・赤） ￥880

ボトルワイン

- Pays d‘Oc Chardonnay （フランス）白 ￥3800
- Soave Organic 2021 （イタリア）白 ￥3100
- maias （ポルトガル）白 ￥4200
- Pays d‘Oc Pinot Noir （フランス）赤 ￥3800
- Cabernet Sauvignon （イタリア）赤 ￥3200
- ALTOS DA BEIRA TINTO （ポルトガル）赤 ￥3800
- maias （ポルトガル）ロゼ ￥4200