

2023年4月 川辺の食卓 都田のとうふ 新四郎だより

完全予約制 「豆腐の福袋」全品国産大豆100%使用!



約50%
OFF

通常価格
2,130円相当が
**なんと!
1,000円**

※表示価格は税込価格です。

福袋内容のご案内(7種×各1品)

ご予約の際にお名前、電話番号、受取日と受取時間をお聞きます。

《予約はこちら》

電話予約

☎053-428-8820

4月21日(金)～25日(火)

※4月23日(日)の受付はお休みです。

受付時間:10時～12時

WEB予約



◆PCは「勘四郎Webショップ」と検索してください。

受取日:4月29日(土)、30日(日)、5月1日(月)

受取時間:10～11時、14～16時

受取場所:勘四郎

支払方法:現金、クレジットカード、QR決済

※現金払いの方は勘四郎ポイントが500円で1個付きます。

ご注文の時点でご予約数が100個に達した場合、受取日を5月6日(土)、7日(日)、9日(火)のいずれかにお願いいただくことがあります。ただしご相談の上、決定させていただきます。



絹ごし豆腐「倭(やまと)」/400g

当店の職人が北海道産豆乳とにがりで寄せた手作りの絹ごし豆腐です。大豆の甘味とつるつるやわらかい食感が味わえます。



国産冷やっこ豆腐 / 250g

北海道産大豆100%、沖縄にがり100%使用。ふわっとやわらかく大豆の甘さが味わえます。生のままお召し上がりください。



国産固め木綿豆腐 / 300g

富山県産大豆100%使用し、固めに仕上げているので田楽、豆腐ステーキ、麻婆豆腐などの加熱調理や、白和え、豆腐サラダのトッピングなど生食にも使用可能です。



たぐりゆば / 2枚入

煮物、吸い物などの加熱調理がおすすめですが、生食も可能です。また、焼いて生姜、わさび醤油に付けてもおいしく召し上がれます。



国産厚揚げ / 1枚入

富山県産大豆100%使用し、大豆油で揚げました。そのまま焼いたり、煮物や味噌汁に入れてもおいしく召し上がれます。



禅庵油揚げ / 5枚入

国産大豆100%使用し、ふわふわでとてもやわらかい油揚げです。煮ても焼いてもおいしく召し上がれます。



温めておいしいがんも(浜松市産原木椎茸使用) / 1枚入

国産大豆と国産野菜を100%使用した手づくりの肉厚がんもどきです。レンジで温めたり、煮ても焼いてもおいしく召し上がれます。



豆腐豆知識

厚揚げ、油揚げ、がんもどき編

厚揚げは、豆腐をそのまま約180度の植物油で素揚げしたものです。油揚げは油揚げ専用の豆腐生地を低温の植物油で生地を伸ばし、膨らませて、中温、高温で形を整えます。がんもどきは豆腐と野菜を練りこんで植物油で素揚げしたものです。また、がんもどきの由来は元々は肉の代表品として考案された精進料理で、鳥類の「雁(がん)」の肉に似せた「もどき料理」だったことからこの名がつけられたそうです。(諸説あります)

営業時間変更のお知らせ

2023年4月1日より土、日、祝日は10時～17時に変更となりました。 ※平日は10時～16時と変更はありません。

GW営業日および、営業時間のお知らせ

2023年4月29日～5月7日の期間は休みなしで、10時～17時まで営業いたします。(5月8日(月)は臨時休業) また、お食事はたいへん混み合うことが予想されるため、お早目のご予約をおすすめいたします。

当店では接客、調理補助等スタッフを募集中です! (パート・アルバイト) 9時～15時の間で5時間、お休みは希望日を優先し、土、日、休日も交替でお休み可能です。ご興味のある方はご連絡ください。担当:店長 須部(すべ) TEL:053-428-2031



豆腐の須部商店がプロデュースする
川辺の食卓
都田のとうふ 新四郎

浜松市北区都田町6531 / tel.053-428-7667

<平日>10:00～16:00 <土、日、祝>10:00～17:00

【ランチ11:30～14:00(ラストオーダー13:30)】

※ランチのご予約は11時30分のみとなります。

定休日:木曜日(祝日営業、翌日金曜休業)

席数:1F6席・2F24席(計30席) / 無料駐車場:30台

※当日のランチ数量に達した場合、ラストオーダー前でも「オーダーストップ」になる場合がございます。



HP



Instagram



SHOP

◎ 東名「浜松西I.C.」より車で約20分

◎ 新東名「浜松SAスマートI.C.」より車で約10分

カーナビ検索は「浜松市北区都田町6531」と入力ください。