

川辺の食卓
都田のとうふ

2023年6月 新四郎だより

古民家風・癒しの空間で
豆腐料理をご堪能ください



お食事処

完全予約制「豆腐の福袋」



通常価格
2,030円相当が
なんと! 1,000円
約50% OFF

※表示価格は税込価格です。

福袋内容のご案内

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作っ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。ふわっとやわらかで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、固めに仕上げてあるので田舎、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。

ところてん / 150g (三杯酢スープ、ゴマ付)



愛知県の高章食品製造の国産の天草100%使用のつるつるとど越しのよいところてんです。冷やして、付属のたれをかけてお召し上がりください。

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。

とろゆば(つゆ付) / 160g



豆乳にとろけるようなやわらかい刻み湯葉が入っています。付属のつゆといっしょに召し上がれます。

国産浮かし揚げ / 2枚入



国産大豆と一番しぼり菜種油で揚げた豆腐成分が残ったやわらか仕上げの油揚げです。

久原醤油「こだわりのぼんず」/15mlx2袋



九州の老舗「久原醤油」のこだわりの一味違うぼんずです。豆腐や厚揚げなどにかけてお召し上がりください。

《予約はこちら》

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。

電話予約
☎053-428-8820
6月16日(金)～20日(火)
※6月18日(日)の受付はお休みです。
受付時間:10時～12時



◆PCは「勘四郎Webショップ」と検索してください。

受取日:6月24日(土)、25日(日)、26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
※現金払いの方に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7月1日(土)、2日(日)、3日(月)のいずれかにお願ひ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。

ランチ営業日のお知らせ

2023年6月18日(日)および、7月以降の各日曜日は運営スタッフ不足により、当面の間、ランチ営業を一時休止させていただきます。なお、豆腐、揚げなどの物販エリアは通常通りの営業となります。何卒ご理解の程、よろしくお願いいたします。

【ランチ営業】月～土 【物販営業】月～日
※木曜は全館定休日です。

お中元ギフトのお知らせ

「2023年勘四郎 お中元ギフト」販売開始中です! 店頭もしくは、Webでご購入できます。



WEB予約



接客、調理補助等 スタッフ募集中!! (パート・アルバイト)

<時間> 9時～15時の間で5時間 ※夜間なし
<お休み> 希望日を優先し、土・日・休日も交替でお休み可能です。
<時給> アルバイト944円 / パート945円 (土・日・祝日は1,045円)
<その他> パートは雇用保険あり / パート・アルバイト交通費支給 / まかない(昼食)付。

いらっしやいませ～!

ご興味のある方はご連絡ください。

☎053-428-2031 担当:店長・須部(すべ)

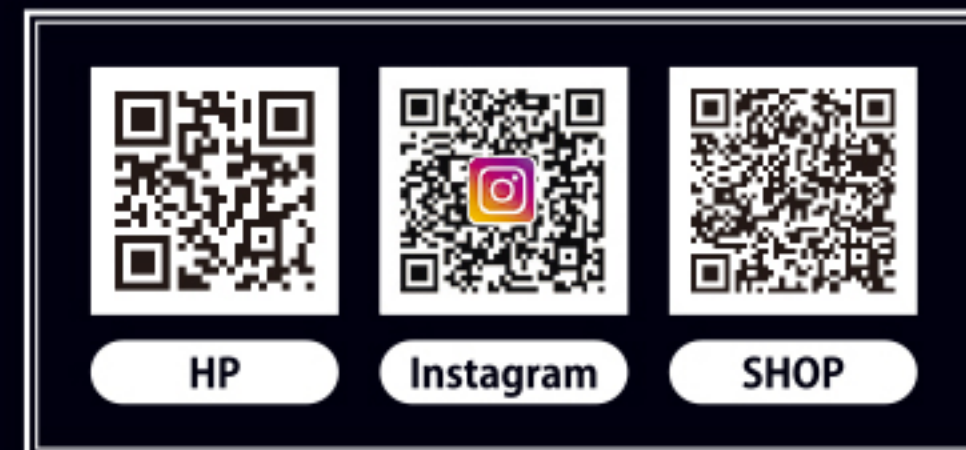


豆腐の須部商店がプロデュースする
川辺の食卓
都田のとうふ
新四郎

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・2F26席(計32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。



◎ 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。