

おしながき

とみやで愛されて十周年

精肉加工・精肉小売・肉料理



とみや



とみや すき焼



とみやのすき焼きはまずはスタッフが一枚お焼いたします。
三温糖と九州の醤油で作った秘伝の割下でさっと焼き、
玉子にくぐらせて召し上がっていただきます。
肉本来の味をお愉しみくださいませ。

店主濱原
おすすめ

特上ロースすき焼

肉・野菜・玉子

三九〇〇
〔四二九〇税込〕

ロの中でとろける味わい。柔らかな肉質。
すべてが最高の特上ロース。

上ロースすき焼

肉・野菜・玉子

二九〇〇
〔三一九〇税込〕

とみや人気の上ロースすき焼き。
サシと赤身のバランスが良い。

特選牛すき焼

肉・野菜・玉子

二二〇〇
〔二五三〇税込〕

野菜替え

六〇〇〇
〔六六〇税込〕

めはこれ

玉子替え

八〇〇
〔八八〇税込〕

うどん

三三〇〇
〔三六三〇税込〕

赤玉子使用

とみやステーキ



黒毛和牛の中でも最上級のA5ランクを使用しています。最高の和牛の旨味をお得に、ご堪能いただけます。

和牛サーロインステーキ

サシが細かく入ったステーキの王様。肉の旨味と甘みを味わえる最高部位。

100g 二八八〇
150g 四一〇〇
【四五一〇税込】

和牛イチボステーキ

希少部位の「イチボ」。適度な弾力があり、食べ応えもあり！

100g 二三〇〇
150g 三二一八〇
【三六〇八税込】

和牛ランプステーキ

赤身好きの方へおすすめ！肉本来の味を愉しむなら「ランプ」！

100g 二〇〇〇
150g 二八〇〇
【三〇八〇税込】

とみやのサービーステーク

アメリカ産輸入牛肉の中でも穀物肥育期間の長い最上級の牛肩ロースを贅沢なカットでステーキに使用。これぞステーキ！とみや自慢のロースステーキです。醤油オニオンソースで香ばしく。ガーリックバターをトッピング。

150g 一三〇〇
250g 二〇〇〇
350g 二九〇〇
450g 三五〇〇
【三八五〇税込】

鉄板ハンバーグステーキ

肉屋が作る！こだわりハンバーグ！粗挽きと配合にこだわった、とみやの味自慢ハンバーグ

一一〇〇
【二二二〇税込】

お好みの焼き加減でご用意いたします。スタッフまでお申し付けください。



ステーキはシンプルにお塩で
セル・マラン・ド・ゲランド

フランス ブルターニュ半島のゲランドの塩田で
伝統製法で海水から作られた粗塩です。
肉の旨さをさらに引き出してくれます。

とみや 鉄板焼き

牛肉

タン塩	一二八〇 〔一四〇八税込〕
上カルビ	一三五〇 〔一四八五税込〕
カルビ	八五〇 〔九三五税込〕
上ロース	一三五〇 〔一四八五税込〕
ロース	八五〇 〔九三五税込〕
和牛コーネ	九八〇 〔一〇七八税込〕
牛ハラミ	一一〇〇 〔一二二〇税込〕
得 和牛焼き	一五〇〇 〔一六五〇税込〕
ホルモン盛	九五〇 〔一〇四五税込〕
ホルモン 塩・たれ	七三〇 〔八〇三税込〕
牛ハツにら焼き	六九〇 〔七五九税込〕

鉄板で焼いたお肉をお出します。特製のタレに付けてお召し上がりください。
和牛、国産牛を中心に厳選した最上のお肉をお出します。



お好きな部位を選んでください。
鉄板で豪快に焼いてご提供いたします。

豚肉

豚タンネギ塩	四八〇 〔五二八税込〕
豚カルビ	五八〇 〔六三八税込〕
豚肩ロース	六五〇 〔七一五税込〕
トントロ	六五〇 〔七一五税込〕
豚ロースステーキ	八五〇 〔九三五税込〕
豚レバーにら焼	五五〇 〔六〇五税込〕
骨付きカルビ	九〇〇 〔九九〇税込〕
豚がつ燻製	七五〇 〔八二五税込〕
ベーコンステーキ	九八〇 〔一〇七八税込〕
てっぽうネギ焼き	八五〇 〔九三五税込〕

広島県産の霜降豚を使用しています。生産数が少なく希少な肉です。
酸味と甘みが強いのが味の特徴です。ぜひ、ご注文下さい。



*写真はイメージです。盛り付け等予告なしに変更する場合がございます。

肉煮込み

とみや新名物

豚足煮こみ

トロトロに煮込んだ豚足を、
特製のタレで食べ頃まで頂きます

一足 三〇〇〔三三〇税込〕

二足 五八〇〔六三八税込〕



肉屋のもつ煮込み

五〇〇
〔五五〇税込〕

牛すじ玉子煮

五五〇
〔六〇五税込〕

肉 刺し 低温調理済み

センマイ刺し

六五〇
〔七一五税込〕

牛ハツ刺しニラたれ

七〇〇
〔七七〇税込〕

レバ刺しネギたれ

六八〇
〔七四八税込〕

和牛ユツケ

一一〇〇
〔一二二〇税込〕

とみや 肉惣菜

名物メンチカツ

五八〇
〔六三八税込〕

から揚げちやん

五八〇
〔六三八税込〕

手羽から揚げ

七五〇
〔八二五税込〕

ホルモン天ぷら

六五〇
〔七一五税込〕

和牛せんじがら

六五〇
〔七一五税込〕

ゆでタン

八〇〇
〔八八〇税込〕

サラダ

生キムチサラダ

六五〇
〔七一五税込〕

チヨレギサラダ

六八〇
〔七四八税込〕

ベーコンポテトサラダ

六八〇
〔七四八税込〕

冷やしトマト

五五〇
〔六〇五税込〕

キムチ

白菜キムチ

四五〇
〔四九五税込〕

大根キムチ

四五〇
〔四九五税込〕

漬物盛り合わせ

五五〇
〔六〇五税込〕

とみや 飯

鉄板焼おにぎり

三二〇
〔三五二税込〕

白めし 大・中・小

二六〇
〔二八六税込〕

とみやガーリックライス

並盛 八七〇
〔九五七税込〕

大盛 一〇〇〇
〔一一〇〇税込〕



必食！
とみやのガーリックライス

豪快に鉄板で仕上げるガーリックライス！
牛バラ肉とにんにくを炒めて香り良く。
創業当時からの人気メニューです。



とみやのお米は
山形県産「雪若丸」使用！
肉に合うお米です。

肉と酔う

フレーバー香るウイスキー

漬け込みハイボール

各 四九〇
〔五三九税込〕

ライム&シナモン

オレンジ&

ジュニパー

レモン&ジンジャー

角ハイボール

四四〇
〔四八〇税込〕

レモンサワー

さっぱりすっきり!

蜂蜜レモンサワー

五二〇
〔五七二税込〕

すりおろし

レモンサワー

五六〇
〔六一六税込〕

ジンジャー

レモンサワー

五二〇
〔五七二税込〕

塩レモンサワー

五二〇
〔五七二税込〕

チューハイハイリキ

昭和五十三年に誕生した元祖酎ハイ。割材なしでそのまま呑める!

氷の入ったジョッキに注いで、お愉しみください。



プレーン

レモン

お得な1L

300ml

一一〇〇
〔二二〇税込〕

四六〇
〔五〇六税込〕

肉にはこれ!

真露マッコリ

グラス

四五〇
〔四九五税込〕

ボトル 1L

二二〇〇
〔二五三〇税込〕

香ばしくほんのり甘い

おこげマッコリ

グラス

四五〇
〔四九五税込〕

ボトル 1L

二二〇〇
〔二五三〇税込〕

マッコリカクテル

ビアマッコリ

四九〇
〔五三九税込〕

マッコリトニック

四九〇
〔五三九税込〕

ブラッティ

マッコリ

四九〇
〔五三九税込〕

肉専用! 赤ワイン

鉄板焼、ステーキなどのグリルした肉料理に合う赤ワイン。
【南アフリカ】フルボディ



リップ・シヤック・レッド

グラス

赤ワイン 各 四五〇
白ワイン 〔四九五税込〕

グラス 四五〇
〔四九五税込〕

ボトル 二七〇〇
〔二九七〇税込〕



とみや自慢のステーキとご一緒に!

地酒

竹鶴 純米

竹原

五〇〇
〔五五〇税込〕

賀茂 泉

黒瀬

五〇〇
〔五五〇税込〕

華鳩

音戸

五〇〇
〔五五〇税込〕

千福

呉

五〇〇
〔五五〇税込〕

雨後の月

呉

五〇〇
〔五五〇税込〕

熱燗 徳利

八六〇
〔九四六税込〕

焼酎

麦 一番札

五六〇
〔六一六税込〕

芋 黒霧島

五六〇
〔六一六税込〕

梅酒

濃醇梅酒

五六〇
〔六一六税込〕

ビール

スーパードライ生

五二〇
〔五七二税込〕

瓶ビール

アサヒ
キリン

各 六四〇
〔七〇四税込〕

ドライゼロ

ノンアルコール

四六〇
〔五〇六税込〕

ソフトドリンク

広島レモンソーダ

三九〇
〔四二九税込〕

コーラ

三六〇
〔三九六税込〕

ジンジャーエール

三六〇
〔三九六税込〕

グレープフルーツ

三六〇
〔三九六税込〕

カルピス

三六〇
〔三九六税込〕

ウーロン茶

三六〇
〔三九六税込〕