



# 寿司と和食の店 つたや



新鮮な魚介類のお寿司やいろいろな定食を楽しめる、豊田市稲武地区にある昭和32年創業のお食事処です。

こちらでは、冬季に「イノシシの酒粕鍋」が食べられます。同じ地域にある「ほうらいせん吟醸工房」の特に風味の良い酒粕を使った、洋風な味付けの鍋です。酒粕の効果で大きめのイノシシ肉がとても柔らかくなっています。ジャガイモなどの根菜が溶けるほど煮込まれており、粉チーズをかけると更にまろやかな味わいです。

美味しいと思ってもらえる料理を提供することにこだわりを持つお店です。オリジナルのイノシシ鍋をぜひご賞味ください。



※「イノシシの酒粕鍋」は1人用の小鍋で提供されます。

単品メニューのため、ご飯などは別注文です。

※酒粕が苦手、酒粕のアルコールが気になる場合は、事前に相談すれば「シシ肉の網焼き」に変更が可能です。



◆営業時間 昼 11:00~14:00  
夜 17:00~21:00

◆定休日 月・火曜日

◆住所 豊田市武節町屋敷161

◆電話番号 0565-82-2167

◆HP <http://www.hm.aitai.ne.jp/~tsutaya-inabu/index.html>