

「きんめがど〜ん！」全 26 品をどど〜んとご紹介 その 1 ※税込表示

①金目鯛の蒲焼き丼  
糸び満(白浜) 2,200円

金目鯛の三度の味を楽しむ丼です。焼いた香ばしい匂いと、脂の乗った身の柔らかさと甘辛いタレが合っており、ごはんが進む一品です。また、ワサビと山椒で違った味をお楽しみ下さい。最後にお茶漬けで!!



☎0558-22-1156 営業 11:00~15:00,17:00~20:00 不定休  
○下田市白浜 409-1

②金目重のひつまぶし風  
下田ビューホテル 遊沙亭 1,782円

金目鯛の煮魚。甘辛いタレのしみたご飯。そしてお出汁でお茶漬け風に、一品で三度おいしい丼です。こちらは昼限定となります。



Free0120289489 営業 11:30~14:00  
○下田市椿崎 633

③金目鯛のかつ丼  
上の山亭 1,630円

一口大にした地金目鯛の切り身をフライにして、玉ねぎやキャベツと卵とじにしてあります。見た目はボリュームがありますが食べるとあっさりして、女性やお子様にも好評です。磯の貝のお味噌汁付き。



☎0558-22-1803 営業 11:00~15:00(L.O.14:30),17:00~21:00(L.O.20:30) 水曜定休  
○下田市椿崎 645-11

④金目三色丼  
市場の食堂 金目亭 1,400円

市場で水揚げされた3種類(地金目・沖金目・平金目)の金目鯛を丼に、1種類は漬けにしてあります。それぞれの味をお楽しみ下さい。(小付け、味噌汁付)



☎0558-22-6314 営業 11:00~15:00 火曜定休  
○下田市外ヶ岡 11

⑤金目天丼  
市場の食堂 金目亭 1,400円

金目鯛と野菜、それに大海老1本を贅沢に乗せた天丼にしました。さっぱりとしたタレです。最後まで美味しく召し上がれます(小付け、味噌汁付)。朝定食600円(7:00~9:30)もご利用下さい。



☎0558-22-6314 営業 11:00~15:00 火曜定休  
○下田市外ヶ岡 11

⑥金目豪華二段重  
進藤惣菜店 1,800円

昭和54年創業、手作りのお弁当に徹底的にこだわり、愛情たっぷりのおくるみの味です。一段目は、甘辛く煮込んだ煮汁ごと、二段目は、地元天然塩から揚げと地でのりご飯と共にいただけます。



☎0558-23-4476 営業 10:00~12:00 日曜祝日定休  
○下田市東本郷 2-2-15

⑦金目フライのロコモコ丼  
The Dish(下田海中水族館) 1,340円

あつあつサクサクの金目フライを特製タルソースの上にと〜んとのっけてロコモコ丼にしました。恵迎の席でイカを見ながらお召し上がり下さい。



☎0558-22-3567 営業 10:00~15:30(休館日は9:00~16:30 季節により変動あり)  
無休(30年は12/11~14が休館) ○下田市 3-22-31

⑧金目鯛カレー  
Spice Dog 1,500円

金目鯛でとったスープとコナツツミルクとスパイスで作ったカレーのルーと金目鯛をから揚げにした珍しいカレーです。



☎0558-23-2845 営業 11:00~22:00 水曜定休  
○下田市吉佐美 1535-1

⑨きんめとエビのワンタン餃子シューメン  
一品香 1,400円

下田ラーメン界でも屈指の一品であり、人気を博している下田天然塩ラーメン。中国清湯スープと和風ダシのコラボ残ったスープで食べるお茶漬けセットも大好評。天然塩ワンタンメン(1,200円)もあります。



☎0558-22-7476 営業 9:00~21:00 水曜定休  
○下田市東本郷 1-4-8

⑩金目白湯麺(キンメバイトンメン)  
瓦満焼 ふつまちゅう 1,300円

スープにこだわりました。キンメでとった海鮮スープと、当店の醤油スープをブレンドして、オリジナルの白湯スープに仕上げました。中華風に調理したら、こんな風に、キンメの素物も始めました。



☎0558-22-5992 営業 11:30~14:30(14:00L.O.),17:50~21:00(20:30L.O.) 水曜定休  
○下田市西本郷 1-14-11 ※こちらの商品は1日5食限定となります。

⑪金目鯛 天丼  
南とん亭 1,490円

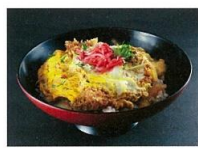
金目鯛は、おきな切り身のまま、天丼にしました。贅沢な食べ方です。



☎0558-22-5500 営業 11:00~15:00,17:00~22:00 不定休  
○下田市東本郷 1-4-3

⑫金目鯛 かつ丼  
南とん亭 1,490円

金目鯛は大きな切り身のまにかつ丼風にしてあります。贅沢な食べ方です。



☎0558-22-5500 営業 11:00~15:00,17:00~22:00 不定休  
○下田市東本郷 1-4-3

⑬金目鯛 王様丼  
南とん亭 2,138円

下田の海の幸の人気者が一度に食べられます。伊勢海老は塩ゆで、金目鯛は湯引き造りに、鰯はたたきにしてあります。



☎0558-22-5500 営業 11:00~15:00,17:00~22:00 不定休  
○下田市東本郷 1-4-3

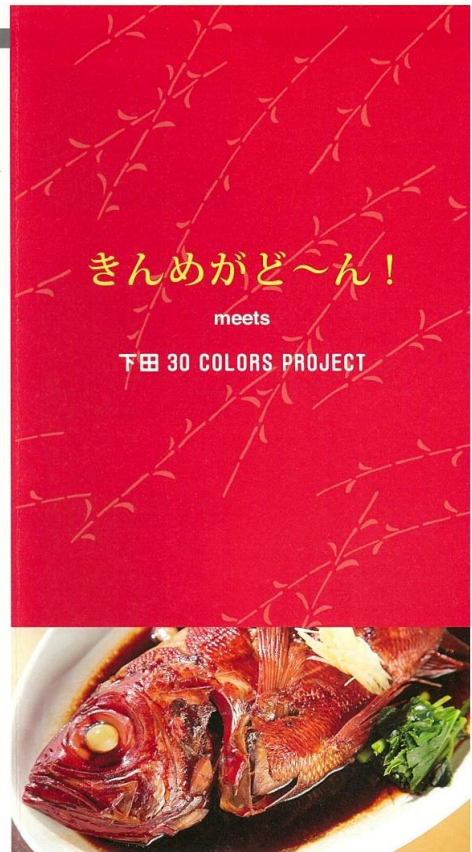
⑭キンメラーめん  
焙煎らーめん 玄 800円

熟成中太縮れ麺に、当店自慢の塩だれと葱油を絡め、温泉玉子、地のり、焼き豚フレーク、笹打ち葱、キンメラー(伊豆大特産品大賞2位入賞)をトッピングした一品。※キンメラー(金目鯛のラー油漬け)



☎0558-27-0878 営業 11:30~16:00,18:00~24:00 水曜定休  
○下田市 1-2-3

水揚げ量日本一の金目鯛・キンメグルメ



きんめがど〜ん! 実行委員会

「きんめがど〜ん!」とは?

「きんめがど〜ん!」とは、下田で水揚げされたキンメ(金目鯛のこと)を食材として使ったオリジナルメニューです。皆さまにど〜んと自慢のキンメグルメを味わっていただきたい思いを込めて、このネーミングを付けました。地元で水揚げされた金目鯛を使用した「きんめがど〜んグルメ」を、和食をはじめ、洋食、中華、エスニックなどでご賞味ください。ぜひ、下田に来たらキンメをお召し上がりください。



企業 きんめがど〜ん実行委員会 事務局 下田商工会議所 (Tel.0558-22-1181)  
関連団体 静岡県、下田市、(一社)下田市観光協会、下田温泉旅館協同組合  
伊豆産業振興組合、伊豆大漁業振興組合、下田料理飲食組合  
下田市観光企業連、伊豆旅行、下田商工会議所(協賛)

※本紙の掲載データは2018年3月のものです。  
※【要予約】の商品を希望の方は直接店舗にお問い合わせください。  
※本紙掲載のお金は、消費税を引いた価格となります。実際の料金と異なる場合があります。  
※掲載の商品は予告なく、提供を中止する場合があります。  
※許可無く、使用されている画像の流用・転載などは固くお断りします。

本紙発行所 下田商工会議所 (Tel.0558-22-1181) 平成29年度特産品情報誌掲載推進事業