

# 鉄の五ヶ条

## ◆わさびのこだわり

伊豆天城産 最高級品種を独自にブレンドした「特製わさび」使用

## ◆水のこだわり

富士の雪解け地下水「富士柿田川湧水」を使用

## ◆魚のこだわり

沼津港で直接目利き「新鮮魚貝類」使用

## ◆米のこだわり

富士山麓の恵みが詰まつた静岡こしひかり  
を自慢の釜戸焼きを使用  
「深蒸し茶」使用

## ◆お茶のこだわり

濃厚で甘い芳醇な香り



### 二度美味しい

食べ終わったら  
「金目鯛のダシ」と  
「鰯のなめろう」を入れ  
「まご茶漬け」で〆る



〆のまご茶漬け



壹鉄 990円

### MAP



7月 18日  
オープン

### こだわりぬいた海鮮丼専門店「五鉄」

静岡県沼津市千本港町 121-2

☎ 055-946-5835

【営業時間】 10:00~17:00

【定休日】 年中無休