



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

◆ お茶のこだわり

静岡県掛川産 濃厚で甘い芳醇な香り「深蒸し茶」使用

◆ 米のこだわり

富士山麓の恵みが詰まった静岡こしひかりを自慢の釜戸炊きを使用



二度美味しい

食べ終わったら

「金目鯛のダシ」と「鰻のなめろう」を入れ「まご茶漬け」でめる



めのまご茶漬け



金目鯛のダシ

こだわりぬいた海鮮丼

鰻のなめろう

巻鉄 990円



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