

★ 店内で美味しいお酒とヘルシー料理もお楽しみください。 ★

★ 感染症予防対策もしっかりおこなって営業しております。 ★

食べに来てね

魚to畑
人気
ランキング

第2位



とれたて地魚のお刺身盛り合わせ
.....¥1,680(税込)

第1位



とろける人参の朝霧高原豚巻き串焼き
.....1本¥300(税込)

第3位



本日のサラダ
.....¥780(税込)



本店

tel.054-283-8680



都会の隠れ家。カウンターテーブル
掘りごたつ席あります。

静岡市駿河区
南町13-3
TKビルB1F

【OPEN】
17:00-22:00

【定休日】
日曜日・祝日



駅南銀座店

tel.090-9123-0397



限定 お通しミニコース7品
¥1,500(税別)

静岡市駿河区
南町5-23
CAMDEN St.1F-B

【OPEN】
17:00-23:00

【定休日】
日曜日・祝日

※テイクアウトは本店でのみ実施しております。

しぞ〜か
魚to畑

健康
居酒屋

SAKANA TO HATAKE



TAKE OUT MENU

当店のこだわり5カ条

1. 砂糖・小麦粉不使用(グルテンフリー)・無添加
2. 天然調味料・揚げ油は米胚芽油
3. お通しはスムージー&ローフード 酵素で消化、吸収、代謝に
4. 自家農園の有機野菜 日替わりメニューに登場!
5. 鮮度抜群のお刺身! 毎朝、由比漁港の朝セリへ・清水港へ

☎ ご注文はお電話で承ります

魚to畑 本店

TEL.054-283-8680

しぞ〜か
魚to畑



<https://sakana-to-hatake.com/>

※テイクアウトメニューは本店のみの販売となります。

前日・当日**60分前**で対応いたします。 【定休日】月曜日

TEL受付 15:00~20:00

受け渡し 16:00~21:00

日替り 晩酌セット



得

10種以上入っています

日替り晩酌セット

¥1,200(税込)



刺身 盛り合わせ

とれたて地魚の
刺身盛り合わせ

20切れ ¥1,800(税込)

由比漁港で朝仕入れた
とびっきりの鮮魚を
○種前後盛り込みます。



日替り 健康ヘルシー 夜のお弁当

¥1,000(税込)

ご飯はグルテンフリー雑穀と古代米入り

当店の揚げ物の衣はパン粉ではなくおから粉を使用。
衣の糖質を大幅にカットしタンパク質・食物繊維を
摂取できます。米胚芽油には、抗酸化作用が強いビタミンEが
豊富に含まれます。特有成分γ-オリザノールにより様々な生活習慣病予防に役立ちます。



おまかせ オードブルセット



※写真は3,500円のイメージです

おまかせオードブル

¥3,500~¥5,000(税込)



オードブルセット

ハーフ/2名様用 ¥2,000(税込)

大/4名様用 ¥4,000(税込)

- ◆とろける人参の朝霧高原豚巻き串焼き
- ◆清水産ガルシアチーズのおから粉串揚げ
- ◆静岡地養鶏のヘルシー唐揚げ
- ◆炊きゴボウの唐揚げ
- ◆まっ黒はんぺん串揚げ
- ◆米粉のもちもちチヂミ

人気の
6種入り

サラダ 自家製ドレッシング付き ¥800(税込)

魚

to 畑で使用するこだわり調味料など

味噌	鈴木こうじ店(駿河区)	塩	各地の天然塩
醤油	栄醤油(掛川で桶造り)	ソース	無添加ウスター
三河みりん	2年かけて作られます	わさび	有東木の生わさび
ドレッシング	自家製 アマニ油、米胚芽油、千鳥酢、野菜たっぷり		
砂糖	アガベシロップ・玄米水飴を使用(低GI血糖値を抑える)		
バター	グラスフェッドバター(牧草のみを食べた牛の乳が原料)		
卵	美黄卵		
肉	朝霧高原豚、静岡地養鳥		



当店のこだわり5か条

1. 砂糖・小麦粉不使用(グルテンフリー)・無添加
2. 天然調味料・揚げ油は米胚芽油
3. お通しはスモージー&ローフード 酵素で消化、吸収、代謝に
4. 自家農園の有機野菜 日替わりメニューに登場!
5. 鮮度抜群のお刺身! 毎朝、由比漁港の朝セリへ・清水港へ

魚to畑で使用するこだわり調味料など

- 〈 味 噌 〉 鈴木こうじ店(駿河区)
- 〈 醬 油 〉 栄醤油(掛川で桶造り)
- 〈 塩 〉 各地の天然塩
- 〈 酢 〉 千鳥酢
- 〈 ソ ー ス 〉 無添加ウスター
- 〈 三河みりん 〉 2年かけて作られます
- 〈 ドレッシング 〉 自家製 アマニ油、米胚芽油、千鳥酢、野菜たっぷり
- 〈 砂 糖 〉 アガベシロップ・玄米水飴を使用(低GI血糖値を抑える)
- 〈 バ タ ー 〉 グラスフェッドバター(牧草のみを食べた牛の乳が原料)
- 〈 卵 〉 美黄卵
- 〈 肉 〉 朝霧高原豚、静岡地養鳥
- 〈 わ さ び 〉 有東木の生わさび

魚to畑
人気
ランキング

第1位



とろける人参の朝霧高原豚巻き串焼き

1本 ¥300 (税込)

第2位



とれたて地魚のお刺身盛り合わせ

¥1,680 (税込)

第3位



本日のサラダ

¥880 (税込)

第4位

清水産ガルシアチーズの
おから粉串揚げ 1本 ¥300 (税込)

第5位

炊きゴボウの唐揚げ ¥460 (税込)

第6位



清水産じゃこと豆腐のかき揚げ

2玉 ¥200 (税込)

第7位

米粉のもちもちチヂミ ¥560 (税込)

第8位

静岡地養鶏の
ヘルシー唐揚げ 5個 ¥660 (税込)

第9位

まっ黒はんぺん串揚げ 2本 ¥460 (税込)

第10位

ごはんdeお好み焼き
豚ねぎチーズ ¥760 (税込)



おつまみ

- ◆お店で茹でた枝豆 ¥460(税込)
- ◆燻製チーズ お店で燻製 ¥460(税込)
- ◆自家製ぬか漬け盛合せ ¥460(税込)
ビタミン・ミネラル・乳酸菌。
- ◆かつお塩辛 伊豆産 無添加 ¥460(税込)
- ◆静岡産 冷やしトマト ¥460(税込)
- ◆魚to畑のアヒージョ ¥660(税込)
米粉パン付き。
- ◆数量限定! 豆腐の塩麴漬け ¥460(税込)
まるでクリームチーズ!?



第3位

◆本日のサラダ ¥880(税込)

アマニ油と米胚芽油の自家製ドレッシング。



焼きもん



名物!!

第1位

とろける人参の 朝霧高原豚巻き串焼き 1本 ¥300(税込)

◆朝霧高原豚のレタス巻き串焼き 2本 ¥460(税込)

◆鳥レバーの串焼き (塩又はタレ) 1本 ¥200(税込) 鉄分・ビタミンA。

◆静岡地養鳥のねぎま串焼き (塩又はタレ) 2本 ¥460(税込) ビタミンK・セレン。

◆静岡地養鳥の自家製つくね 1本 ¥300(税込) 野菜いっぱいヘルシー。

◆用宗産 たたみいわし炙り焼き ¥660(税込) カルシウム・ビタミンD豊富で骨元氣。

◆清水産しいたけバター醤油焼き 2本 ¥460(税込) 免疫力upにgood!

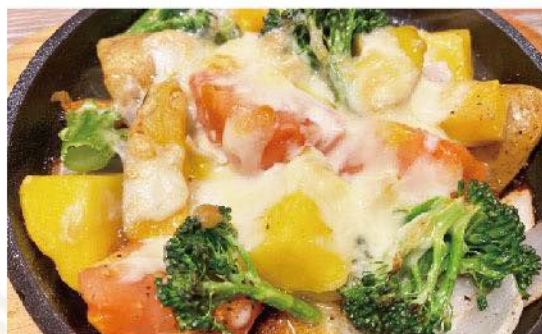
第9位 健康まっ黒はんぺん焼き 2本 ¥300(税込)

DHA、EPA、カルシウム。
当店限定の特注品。イワシとイカ墨入り。無添加。
砂糖ではなくアガベシロップを使用しております。

◆美黄卵の出汁巻き ¥760(税込) 餌にこだわった甘味が強い卵です。

数量限定! ◆静岡産 鹿のヒレステーキ ¥1,280(税込) 低脂肪・高タンパク・ミネラル豊富でヘルシー。

◆有機玉ねぎステーキ ¥560(税込) グラスフェッドバターのせ。



◆野菜たっぷり鉄板チーズ焼き ¥760(税込) 無添加チーズ使用。

揚げもん 米胚芽油100%

◎衣はパン粉ではなくおから粉を使用。

衣の糖質を大幅にカットしタンパク質・食物繊維を摂取できます。

◎米胚芽油には、抗酸化作用が強いビタミンEが豊富に含まれます。

特有成分γ-オリザノールにより様々な生活習慣病予防に役立ちます。



炊きゴボウの唐揚げ ￥460(税込)

血液浄化、美肌効果。

◆**健康まっ黒はんぺん串揚げ** 2本 ￥460(税込)

当店限定の特注品。イワシとイカ墨入り。無添加。砂糖ではなくアガベシロップを使用しております。

◆**じゃが揚げ** ￥460(税込)

ビタミンC、カリウム。

◆**おさつフライ グラスフェッドバター&蜂蜜添え** ￥560(税込)

◆**揚げたて厚揚げ** ￥660(税込)

食物繊維が豊富に含まれています。

◆**鹿肉のメンチカツ** 2個 ￥660(税込)

イワシ節たっぷり。

◆**由比産桜海老の米粉で作るかき揚げ** ￥760(税込)

ヘルシー。隠し味に白ワインを使用しています。

◆**米粉の野菜天ぷら盛合せ** ￥760(税込)

サクサク甘い。



◆**清水産じゃこと豆腐のかき揚げ**
..... 2玉 ￥200(税込)



◆**静岡地養鶏のヘルシー唐揚げ**
..... 5個 ￥660(税込)
イミダペプチド補給。



健康串揚げ <米粉、長芋&豆乳、おから粉、米胚芽油>

- ◆玉ねぎの串揚げ 2本 ¥460(税込)

硫化アリルで血液サラサラ。

- ◆レンコンの串揚げ 2本 ¥460(税込)

食物繊維、ビタミンCが豊富です。

- ◆しいたけの串揚げ 2本 ¥460(税込)

免疫力UPにgood!

- ◆清水産ガルシアチーズの串揚げ
1本 ¥300(税込)

美味さ最高レベル!



- 天使の海老串揚げ 1本 ¥460(税込)

刺身用の海老。新鮮なので頭も尻尾も美味しい。



ごはんもん 十六穀米使用



- 米粉のもちもちチヂミ カリカリもちもち食感! ごま油の香りが◎ ¥560(税込)

- ◆栄醤油の焼きおにぎり 2個 ¥460(税込)

- ◆あっさり出汁のお茶漬け(梅・明太子・鮭・カツオ塩辛) 各¥560(税込)



ごはん de お好み焼き

- ①豚ねぎチーズ ¥760(税込)

- ②もち明太チーズ ¥760(税込)

小麦粉不使用。米・長芋・卵を練って、
鉄板とオーブンで焼き上げます。



デザート <砂糖・牛乳・小麦粉不使用>の自家製

- ◆キャラメル風くるみアイス ¥300(税込)

カシューナッツ、くるみ、ココナッツオイル、デーツ、アガベシロップ

- ◆有機豆乳と米粉で作った『カスタード風プリン』 ¥300(税込)

有機豆乳、米粉、かぼちゃ、寒天、アガベシロップ、メープル

- ◆ローフードデザート盛り合わせ【レアチーズケーキタルト&ブラウニー】 ¥660(税込)

カシューナッツ、くるみ、アーモンド、ココナッツオイル、レモン汁、デーツ、アガベシロップ



ドリンク

ハイボール

- ◆ ニッカハイボール ¥530(税込)
- ◆ りんごハイボール ¥630(税込)
- ◆ 人参ハイボール ¥630(税込)
- ◆ パインハイボール ¥630(税込)
- ◆ トマトハイボール ¥630(税込)
- ◆ 健康ハイボール ¥630(税込)

< 朝鮮人参・ウコギ等の生薬 >

ビール

- ◆ 生中<アサヒクラフトビール ゴールデンエール> ¥630(税込)
- ◆ 瓶ビール<麒麟一番搾り> ¥730(税込)
- ◆ ノンアルコールビール<ドライゼロ> ¥530(税込)

ビアカクテル

- ◆ レッドアイ ¥630(税込)
- ◆ シャンディガフ ¥530(税込)

お茶割

- ◆ しぞ〜か割(無農薬緑茶割) ¥530(税込)
緑濃い!! カテキンいっぱい。
- ◆ 静岡産黒ウーロン茶割 ¥530(税込)
高ポリフェノール脂肪吸収を抑える。
- ◆ 有機ルイボスティー割 ¥530(税込)
活性酸素除去・便秘解消に。
- ◆ 有機あずき茶割 ¥530(税込)
サボニンがコレステロールの増加を防ぎダイエットに。

サワー

- ◆ 生搾りレモンサワー ¥530(税込)
- ◆ 生搾りキウイサワー ¥530(税込)
- ◆ 生搾りグレープフルーツサワー ¥630(税込)

数量限定

当店名物! テキーラベース

- ◆ まるごと凍らせ 塩レモンサワー ¥630(税込)
国産無農薬レモン使用。
- ◆ まるごと凍らせ 塩トマトサワー ¥630(税込)
- ◆ 追いサワー ¥430(税込)

焼酎

ロック・水割・ソーダ割・お茶割・お湯割

- ◆ 黒霧島(芋) ¥530(税込)
- ◆ 一番札(麦) ¥530(税込)

幻の芋焼酎

- ◆ 八色(芋) 高知産翠王使用 ¥630(税込)

おすすめ! 長崎県大島酒造

原材料・製法にこだわったレア焼酎

- ◆ 泥亀(麦or芋) ¥530(税込)
..... ボトル¥3,380(税込)
- ◆ 泥ボール(麦or芋) ¥530(税込)
泥亀焼酎の炭酸割り。

ボトルセット

- ◆ アイス・レモン・炭酸 各¥200(税込)
- ◆ 梅干し ¥110(税込)
- ◆ 水・緑茶・お湯 1ℓポット各¥430(税込)

日本酒

冷酒or燗 1合180ml

- 岡部** 初 亀 急冷美酒 ¥750(税込)
ふくよかな味わい。
- 藤枝** 喜久酔 ¥750(税込)
酸味少なく、燗はあま口。
- 由比** 正 雪 特別本醸造 ¥750(税込)
キレ良い辛口 山田錦。
- 清水** 臥龍梅 純米吟醸誉富士 ¥880(税込)
フルーティー。
- 山形** れ つ 純米大吟醸 ¥980(税込)
香り高く、力強い辛口。

グラス提供になります。徳利もできます。

ワイン

- ◆ハウスワイン＜フランス産＞（赤・白） グラス¥530（税込）／デキャンタ¥1,380（税込）
- ◆オーガニックワイン＜チリ産＞ ボトル（750ml）各¥3,380（税込）
 - 赤 ガンマ カベルネ ソーヴィニヨン レセルヴァ ペリー系の新鮮な香り。
 - 白 ガンマ ソーヴィニヨン レセルヴァ フレッシュな果実味 辛口。
- ◆スパークリングワイン＜イタリア産＞アンテーザブリュット ボトル（750ml）¥3,380（税込）

果実酒 ロック・水割・ソーダ割・お湯割等で

- ◆梅酒 ¥530（税込）
- ◆吟醸梅酒 ¥630（税込）
- ◆しずおか あらごしみかん ¥630（税込）
- ◆塩ゆず酒 ¥630（税込）
- ◆ふわとろ白桃&ラズベリー酒 ¥630（税込）

カクテル

- ◆カシスオレンジ ¥530（税込）
- ◆カシスウーロン ¥530（税込）
- ◆カシスグレープフルーツ ¥530（税込）
- ◆バナナオレンジ ¥530（税込）
- ◆バナナパイ ¥530（税込）
- ◆抹茶オレンジ ¥530（税込）
- ◆抹茶ウーロン ¥530（税込）

健康ソイカクテル＜有機豆乳使用＞

- ◆カシス豆乳 ¥530（税込）
- ◆バナナ豆乳 ¥530（税込）
- ◆抹茶豆乳 ¥530（税込）

オリジナルカクテル

- ◆トマトマトマト ¥730（税込）
＜トマトジュース+塩ゆず+生搾りトマト＞
- ◆みかんそいそい ¥630（税込）
＜あらごしみかん酒+有機豆乳+豆＞

のんあるカクテル

- ◆ベジ王 ¥730（税込）
＜人参+トマト+パインジュース+生搾りトマト＞
- ◆フルーツ王 ¥730（税込）
＜りんご+パイン+オレンジジュース+生搾りグレープフルーツ＞
- ◆体に良いソーダ ¥730（税込）
＜本日のスムージー+炭酸+生搾りキウイ&レモン＞

ソフトドリンク

- ◆静岡産黒ウーロン茶 ¥430（税込）
高ポリフェノール脂肪吸収を抑える。
- ◆有機ルイボスティ ¥430（税込）
活性酸素除去、便秘解消に。
- ◆有機あずき茶 ¥430（税込）
サポニンがコレステロールの増加を防ぎダイエットに。
- ◆静岡緑茶（無農薬） ¥430（税込）
- ◆玄米コーヒー ¥430（税込）
- ◆100%オレンジジュース ¥430（税込）
- ◆100%グレープフルーツ ¥430（税込）
- ◆カルピスウォーターorソーダ ¥430（税込）
- ◆カルピス豆乳 ¥530（税込）
- ◆手作りジンジャーエール ¥530（税込）
＜生姜+アガベシロップ+炭酸＞
- ◆ザクロ酢ソーダor豆乳 ¥530（税込）

100%ストレートプレミアムジュース

- ◆純トマト ¥530（税込）
- ◆すりおろしりんご ¥530（税込）
- ◆元気もりもり人参 ¥530（税込）
- ◆ゴールデンパイナップル ¥530（税込）



宴会コース 4名様から



2時間飲み放題付き
生ビール、地酒も飲めます！



お料理10品

¥5,000(税込)
コース

お料理11品

¥6,000(税込)
コース

¥5,000コース一例

前菜セット、おつまみ、サラダ、刺身盛り合わせ7種
揚げもの盛合せ、人参肉巻き串焼き、串揚げ
鍋等(季節によります)、ご飯もの、デザート

魚to畑グループ店舗 sakana-to-hatake.com

直
営
店

◎本店<駅南地下の隠れ家>

〒422-8067 静岡市駿河区南町13-3 TKビルB1F
TEL 054-283-8680

■営業時間 17:00~22:00(LO.フード21:00、ドリンク21:30)
■定休日 月曜日(祝前日は営業)

F
C
店

◎駅南銀座店<懐石コース5,000円が人気！(二日前ご予約)>

〒422-8067 静岡市駿河区南町5-23 CAMDEN St.1F-B
TEL 090-9123-0397

■営業時間 17:00~23:00(LO.フード22:00、ドリンク22:30)
■定休日 日曜日、祝日

◎清水ドリームプラザ店『健康居酒屋しみず 魚to畑』 ヨットハーバーを眺めながら一杯。

■営業時間 【ランチ】11:00~14:00 【ディナー】17:00~22:00
■定休日 月曜日(月が祝日の場合火曜日)