

【飲食店】

日本料理 鮨 とき ね 季の音



館山の旬の食材を堪能できる贅を尽くした日本料理



廊下に設置してある蒸籠(せいろ)で新鮮な野菜を蒸しています



門をくぐると、懐かしき和の空間が広がる

築 100 年の風流な古民家レストランで
“贅”のもてなしを堪能

伊戸漁港の定置網から直送される朝
獲れ地魚と新鮮な野菜にこだわった、
贅沢なメニュー。館山産の食材を洗練
された調理人の手により、さらに味わ
いも見た目も豊かに仕上げています。

館山産の農水産物 を使用したメニュー

・伊勢エビ、地魚、サザエ、地野菜な
ど旬の食材を使用した懐石料理

使用している館山産 の農水産物

カボチャ、レタス、キャベツ、鮮魚、
アワビ、伊勢エビ ほか

お店の DATA

住 所 : 館山市山本 695-1

定 休 日 : 不定休

営 業 時 間 : 11:30~15:00(LO/14:30) 17:00~22:00(LO/21:30)

TEL・FAX : 0470-28-5567・0470-28-5568

U R L : <http://tokinone.jp/>