

TECCHAN RECOMMENDED

マグロの鉄ちゃん特撰

鯖 まぐろ 9 ナイン

マグロあれこれ、希少部位、鯖珍味、つまみあれこれ9種

一五八〇圓也

鯖 まぐろ 6 シックス

大トロ、中トロ、赤身に加え、希少部位3種の欲張り皿

九八〇圓也 2名様より

鯖

マグロの名の由来は江戸時代、海面から黒い背中を出しているマグロを見た漁師がその見た目から「真黒」と呼び出した事が発祥です。漢字の鯖の有る字は外を囲むの意味があり、大きく回遊するマグロにその漢字をあてました。

鯖と五島の魚 刺身盛り

九州の最西端、長崎県五島列島の五島列島。魚は美味しい

九州は長崎、五島列島。魚は美味しい

九州の最西端、長崎県五島列島の五島列島は、美しく豊かな海に囲まれた魚の宝庫です。

あら(クエ)、ヒラス(平政)、ミズイカ(アオリイカ)、アラカブ(かさご)、クロ(めじな)、チ黒鯛等、島には島だけの魚の呼び方があり、地元でしか食べられない魚が毎日五島の海から届きます。

本日のおすすめ刺身もご用意。

イ 二九〇〇
ロ 一九〇〇
ハ 一四〇〇

串焼揚

大トロ串	一〇〇〇
中トロ串	五八〇
赤身串	三八〇
ハラミ串	三八〇
ノウテン串 限定	二八〇
ほっぺ串	二八〇
尾ノ身串	三八〇
ノド串 限定	二八〇
つくね串	五八〇
鯖ハラミ揚げポン酢	九八〇
鯖カツ	九八〇
鯖ハラミステーキ	九八〇
鯖天麩羅	七八〇
鯖竜田揚げ	六八〇

珍味肴

鯖ネギまみれ	七八〇
カマトロ 限定	九八〇
ほっぺ	九八〇
ノウテン 限定	七八〇
ハラミ	八八〇
ネギトロ	七八〇
なめろう	七八〇
ユツケ	八八〇
鯖ブツ	八八〇
鯖ポン酢	七八〇
マグロ皮ポン酢	五八〇
鯖山かけトロロ	八八〇
鯖アボカド	八八〇
鯖納豆	六八〇
鯖酒盗	五八〇
鯖キムチ	七八〇
鯖水晶	五八〇

菜肴

雲丹茶碗蒸し	二二〇〇
海鮮茶碗蒸し	八八〇
ニセモノ鯖	三八〇
たこ唐揚げ	八八〇
焼き茄子	六八〇
さつま揚げ	七八〇
ちくわ磯部揚げ	四八〇
トマト葱ダレ	五八〇
アボカドツチサラダ	五八〇
炙り明太子	七〇〇
明太子ポテトサラダ	六〇〇
揚げ出し豆腐	六八〇
漬物盛り合わせ	六八〇
ごぼう揚げ	五八〇
青菜おひたし	六八〇
ねぎぬた	五八〇
蓮根きんぴら	五八〇
寿司屋の玉子焼き	七八〇
ジャコ葱豆腐	五八〇
長芋梅あえ	五八〇

飯 寿司/ご飯

おすすめ五貫 鯖マグロ 二〇〇〇

五島の魚づくし 一八〇〇

毎日五島の海から届きます。内容は、係にお尋ね下さい。

鉄火細巻 一〇〇〇

葱トロ巻 六〇〇

葱トロ沢庵巻 六〇〇

鉄ちゃん自慢の土鍋飯 二三八〇

漁師土鍋飯 二三八〇

一膳めし

あらい汁 五〇

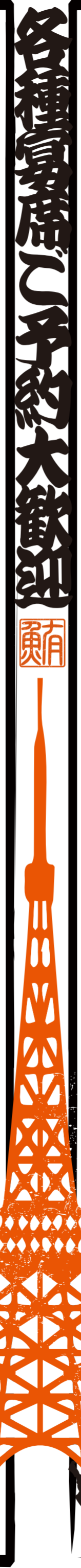
しじみ汁 三〇

のり汁 三〇

ご飯と味噌汁、漬物 六〇

刺身	大トロ 二八〇〇
	中トロ 一五〇〇
	赤身 一〇〇〇
こそぎ	骨付き鯖 限定 一〇〇〇
ペロリ鯖	大判マグロ刺身を卵黄醤油で絡めました。ペロリと平らげる美味さ! 限定 一八〇〇
鯖中落ち	3種の味噌を お好みで! 一五〇〇
鯖大兜	アツと驚く大きな カブト焼き 要予約 九八〇〇
鯖カマ焼	二五〇〇
鯖ハラミステーキ	九八〇

Grill & Deep-fry	Appetizer & Small dishes	Special Dishes	Rice
● assortment of tuna skewers 7/2400 5/1800 3/1100	Tuna & scallion 780	Savory egg custard with urchin 1200	Tuna thin rolls 1000
Otoro skewer 1000	Fatty collar 980	savory egg custard with seafood 880	Ground tuna & scallion sushi rolls 600
Chu-toro skewer 580	Cheek 980	"Tuna-like" sashimi 380	Ground tuna & pickled daikon sushi rolls 600
Akami skewer 380	Brain 780	Deep-fried chopped octopus 680	
Skirt steak skewer 380	Skirt steak 880	Grilled eggplant 680	Exclusive claypot rice
Brain skewer 280	Fatty meat w/ scallion 780	Deep-fried ball of fish paste 780	● Daily claypot rice 1200
Cheek skewer 280	"Namero," chopped fish & mixed condiment 780	Deep-fried tube-shaped fish paste cake w/ Nori 480	● Claypot rice w/ marinated tuna slices 1380
Tail skewer 380	Tuna sashimi, tartare style 880	Tomato slices w/ scallion sauce 580	● Fisherman's claypot rice 1380
Throat skewer 280	Chopped tuna 880	Avocado & tuna flake salad 580	Rice, miso soup & pickle set 600
Minced tuna meatball skewer 580	Tuna w/ ponzu 780	Searched cod roe "Mentaiko" 700	Cap of rice
Deep-fried skirt steak 980	Tuna skin w/ ponzu 580	Mashed potato & cod roe 600	urchin & tuna 980
Cutlet of tuna 980	Tuna w/ grated yam 880	Deep-fried tofu w/ Japanese broth 680	fat rich tuna 780
Tuna steak 980	Tuna & avocado 880	Assortment of pickles 700	tuna lean 680
Deep-fried tuna 980	Tuna & Nattō 680	Deep-fried burdock 580	fisherman 680
Deep-fried tuna, tempura style 780	Fermented & seasoned tuna 580	Simmered Chinese green w/ soup stock 680	
Deep-fried tuna, soy-sauce-seasoned 680	Tuna w/ kimchi 780	Fermented leek chop 580	
	Soft bone of tuna 580	Chopped lotus root 680	
		Sauteed burdock w/ sweet soy sauce 580	
		Japanese rolled omelette 780	
		Tofu w/ scallion & dried sardine 580	
		Japanese yam w/ plum sauce 580	



TECCHAN Signature Menu

- "MAGURO'S NINE" tuna paradise set including exclusive cuts, appetizer & small dishes of tuna 1580
- "MAGURO'S SIX" tuna gourmet set including chu-toro, otoro, akami & 3 exclusive cuts (Two orders minimum) 980

Sashimi platter of tuna & fish from Goto

- イ ● I superior 2900
- ロ ● RO special 1900
- ハ ● HA standard 1400

TECCHAN Tuna Varieties

- Otoro (fat rich) 2800
- Chu-toro (medium fatty) 2500
- Akami (lean) 1000
- Nakaochi (bone-in tuna rib) 1000
- Tuna sashimi w/ egg yolk & soy sauce 1800
- Searched Nakaochi 1500
- Grilled tuna collar 1500
- Diced tuna tail, braised w/ Japanese broth 980

ROPPONGI HILLS 03-6804-6099