

旬の海鮮湯葉丼

甘えび、サーモン、蟹、大盛のいくらを
トッピングした贅沢な湯葉丼です



旬の海鮮湯葉丼 ¥1,580
(税込¥1,738)

湯葉丼・海鮮小鉢・つゆ・汁物
■えび、■かに、■小麦、□そば、□卵、□乳、□落花生

盛り付け例

旬の海鮮湯葉丼・
田楽豆腐セット

¥1,880 (税込¥2,068)

湯葉丼・海鮮小鉢・つゆ・田楽豆腐3本・汁物
■えび、■かに、■小麦、□そば、□卵、□乳、□落花生

旬の海鮮湯葉丼・
天ぷら盛セット

¥2,080 (税込¥2,288)

湯葉丼・海鮮小鉢・つゆ・天ぷら5種盛・汁物
■えび、■かに、■小麦、□そば、■卵、□乳、□落花生

セットサービス

ミニデザート + ¥150 (税込¥165)
(プリン、ドーナツ、アイス)

ドリンク + ¥150 (税込¥165)
(コーヒーHOT / ICE、オレンジ、豆乳ICE)



※汁物は季節によって内容が変わります。
※全ての食材を同じ厨房内で調理しているため、アレルギー原因物質が混入する可能性があります。

O.TOUFU FACTORY ISHIKAWA

単品ドリンクメニュー
Drink menu

オーガニックコーヒー
HOT ¥400
(税込¥440)



レインフォレスト
有機栽培コーヒー



レインフォレスト・アライアンス認証のコロンビア産有機栽培コーヒーは、優しくバランスのとれた味わい。レインフォレスト・アライアンスは、伝統的な栽培方法による熱帯雨林の保全と、労働者の適切な労働条件を守る活動をしています。

ALL ¥400 (税込¥440)

- アイスコーヒー
- アイ스티ー
- まめぞう豆乳
- 豆乳ビネガードリンク りんご酢
- 豆乳抹茶
- オレンジジュース
- 丹沢サイダー
- ノンアルコールビール [単品¥380]
(税込¥418)

DEN BEER 安城の地ビール

安城は、童話作家新美南吉が女学校で教鞭をとった街です。自家醸造のビールには、代表作の「ごんぎつね」から「ごん」の名前を頂き「愛情」「勇気」「正義」を付けました。非加熱、無濾過の自然の味わいをお楽しみください。

デンビール 各種 ¥600
[ヴァイツェン・アルトビア・ボック] (税込¥660)



ごんの正義(白)
WEIZEN ヴァイツェン

色のうすい大麦麦芽と小麦麦芽を半々にまぜてつくっています。デンビールのヴァイツェンはほとんど苦くありません。飲みやすいスッキリしたビールです。

ごんの愛情(赤)
ALTBIER アルトビア

軽すぎず、重すぎず、そしてちょっとホロ苦い味わいです。肉料理を食べながら飲むとちょうど良い苦さ加減になってつつい飲みすぎる美味しさです。

ごんの勇気(黒)
BOCK ボック

3種の中では、色もアルコールも甘味も苦味も全て濃い。ビール好きにはたまらない麦芽を醸造に使い、時間をかけて醸造した味わい豊かな黒ビールです。

お子様セット

小学生未満の方限定



まめぞうキッズプレート ¥600
(税込¥660)
おにぎり・日替わり惣菜・きらず揚げ・デザート・ジュース



まめぞうキッズカレー ¥380
(税込¥418)
7大アレルギー除去カレー

※汁物は季節によって内容が変わります。

※全ての食材を同じ厨房内で調理しているため、アレルギー原因物質が混入する可能性があります。

旬の湯葉丼

湯葉の旨味を引き立てるべっ甲餡は、半田ヤマミ醸造のたまりに秘伝の出汁仕上げ。大豆しくれ、薬味ねぎ、カリカリジャコ、温泉玉子をお好みでアクセントに。味と食感の違いをお楽しみください。



名物 旬の湯葉丼 ¥980 (税込 ¥1,078)

湯葉丼・薬味3種・温玉・汁物・おとうふバー
えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生

名物 旬の湯葉丼・ 田楽豆腐セット

¥1,280 (税込 ¥1,408)

湯葉丼・薬味3種・温玉・田楽豆腐3本・汁物・
おとうふバー
えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生

名物 旬の湯葉丼・ 天ぷら盛セット

¥1,480 (税込 ¥1,628)

湯葉丼・薬味3種・温玉・天ぷら5種盛・汁物・
おとうふバー
えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生

国産大豆
100%
手作り湯葉

国産大豆で作った自家製の湯葉は一枚一枚丁寧に引き揚げた手作り品です。

濃厚な豆乳でまったりと湯葉を浸し、ごはんにとっぴりとのせました。湯葉のやさしくて豊潤な味わいと滑らかな食感をお楽しみください。



※汁物は季節によって内容が変わります。

※全ての食材を同じ厨房内で調理しているため、アレルギー原食物質が混入する可能性があります。



ローストビーフ湯葉丼 ¥1,380 (税込¥1,518)

ローストビーフ湯葉丼・汁物 えび、 がに、 小麦、 そば、 卵、 乳、 落花生



ローストビーフ湯葉丼・田楽豆腐セット ¥1,680 (税込¥1,848)

ローストビーフ湯葉丼・田楽豆腐3本・汁物
 えび、 がに、 小麦、 そば、 卵、 乳、 落花生



ローストビーフ湯葉丼・天ぷら盛セット ¥1,880 (税込¥2,068)

ローストビーフ湯葉丼・天ぷら5種盛(海老、湯葉、野菜3種)・汁物
 えび、 がに、 小麦、 そば、 卵、 乳、 落花生

セットサービス

ミニデザート + ¥150 (税込¥165)
(プリン、ドーナツ、アイス)

ドリンク + ¥150 (税込¥165)
(コーヒーHOT / ICE、オレンジ、豆乳ICE)



※汁物は季節によって内容が変わります。
※全ての食材を同じ厨房内で調理しているため、アレルギー原食物質が混入する可能性があります。

OTOUFU FACTORY ISHIKAWA

旬の野菜揚げ出し



湯葉のせごはんと旬の野菜揚げ出し

¥1,180 (税込 ¥1,298)

湯葉のせごはん・揚げ出し豆腐・つゆ・汁物
えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生

湯葉のせごはんと旬の野菜揚げ出し 田楽豆腐セット ¥1,480 (税込 ¥1,628)

湯葉のせごはん・揚げ出し豆腐・つゆ・田楽豆腐3本・汁物
えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生

湯葉のせごはんと旬の野菜揚げ出し 天ぷら盛セット ¥1,680 (税込 ¥1,848)

湯葉のせごはん・揚げ出し豆腐・つゆ・天ぷら5種盛(海老、湯葉、野菜3種)・汁物
えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生

ごはんの変更できます



湯葉のせごはん
↓
もち麦ごはん
- ¥100
(税込 ¥110)

大豆本来の旨みを味わって頂ける贅沢な揚げ出し豆腐。経を効かせた特製出汁をかけて、素揚げした旬の野菜と共に召し上がりください。

セットサービス

ミニデザート + ¥150 (税込 ¥165)
(プリン、ドーナツ、アイス)

ドリンク + ¥150 (税込 ¥165)
(コーヒーHOT / ICE、オレンジ、豆乳ICE)



※汁物は季節によって内容が変わります。
 ※全ての食材を同じ厨房内で調理しているため、アレルギー原食物質が混入する可能性があります。

OTOUFU FACTORY ISHIKAWA

ごはんの変更できます



湯葉のせごはん
↓
もち麦ごはん
— ¥100
(税込 ¥110)



大満足のハンバーグ
會挽き肉と堅とうふで作ったジューシー&ヘルシーな仕上がりで、デミグラスソースをかけました。お豆腐と一緒に練りこんだれんこんの食感がアクセントに。

湯葉のせごはんと自家製豆腐ハンバーグ

¥1,280 (税込 ¥1,408) 湯葉のせごはん・豆腐ハンバーグ・蒸し野菜・汁物
□えび、□かに、■小麦、□そば、■卵、■乳、□落花生

デンビール 各種 ¥600

[ヴァイツェン・アルトビア・ポック] (税込 ¥660)

半量販売 運送費別G
面積G 送料G



[ヴァイツェン]

色のうすい大麦麦芽と小麦麦芽を半々にまぜてつくっています。デンビールのヴァイツェンはほとんど苦くありません。飲みやすいスッキリしたビールです。



[アルトビア]

軽すぎず、重すぎず、そしてちょっとホロ苦い味わいです。肉料理を食べながら飲むとちょうど良い苦さ加減になってついつい飲みすぎる美味しさです。



[ポック]

3種の中では、色もアルコールも甘味も苦味も全て濃い、ビール好きにはたまらない麦芽を贅沢に使い、時間をかけて醸造した味わい豊かな黒ビールです。

DEN BEER

安城の地ビール

※汁物は季節によって内容が変わります。
※全ての食材を同じ厨房内で調理しているため、アレルギー原食物質が混入する可能性があります。

OTOUFU FACTORY ISHIKAWA

特製合わせみその田楽豆腐

国産大豆100%の木綿豆腐をじっくり焼き、もっちり
と仕上げました。
特製合わせみその田楽豆腐を是非ご賞味ください。



湯葉のせごはんと 田楽豆腐

¥980 (税込 ¥1,078)

湯葉のせごはん・田楽豆腐3本・汁物
□えび、□かに、■小麦、□そば、□卵、□乳、□落花生

ごはんの変更できます



湯葉のせごはん
↓
もち麦ごはん
- ¥100
(税込 ¥110)

天ぷら5種盛

湯葉とろ刺しと海老、季節のお野菜の天ぷら5種盛。
おすすめ「湯葉の天ぷら」は絶品です。



湯葉のせごはんと 天ぷら盛

¥1,180 (税込 ¥1,298)

湯葉のせごはん・天ぷら5種盛(海老、湯葉、
野菜3種)・汁物

■えび、□かに、■小麦、□そば、■卵、□乳、□落花生

セットサービス

ミニデザート + ¥150 (税込 ¥165)
(プリン、ドーナツ、アイス)

ドリンク + ¥150 (税込 ¥165)
(コーヒーHOT / ICE、オレンジ、豆乳ICE)



※汁物は季節によって内容が変わります。
※全ての食材を同じ厨房内で調理しているため、アレルギー原食物質が混入する可能性があります。

OTOUFU FACTORY ISHIKAWA

湯葉海老天丼

湯葉とろ刺し、究極のきぬ、季節のお野菜の天ぶら、さらにみんな大好き海老天を2尾ものせ、特製のタレをかけました。



湯葉海老天丼 ¥1,180 (税込 ¥1,298)

湯葉海老天丼・汁物 ■えび、□かに、■小麦、□そば、■卵、□乳、□落花生

追加で大満足！一品料理



湯葉三味
¥350 (税込 ¥385)

3種類の湯葉を食べ比べ
□えび、□かに、□小麦、□そば
■卵、□乳、□落花生



天ぷら盛合せ
¥500 (税込 ¥550)

湯葉と海老の天ぷらが入った5種
■えび、□かに、■小麦、□そば
■卵、□乳、□落花生



田楽豆腐3本
¥300 (税込 ¥330)

特製合わせ味噌の田楽とうふ
□えび、□かに、□小麦、□そば
□卵、□乳、□落花生

セットサービス

ミニデザート + ¥150 (税込 ¥165)
(プリン、ドーナツ、アイス)

ドリンク + ¥150 (税込 ¥165)
(コーヒー HOT / ICE、オレンジ、豆乳 ICE)



※汁物は季節によって内容が変わります。
※全ての食材を同じ厨房内で調理しているため、アレルギー原食物質が混入する可能性があります。

OTOUFU FACTORY ISHIKAWA

平日 ディナータイム限定

**DEN
BEER**

安城の地ビール
デンビールが
お得!!

デンビール各種

[ヴァイツェン・アルトビア・ボック]

通常 ¥600 (税込 ¥660)
のところ ⇒

¥500
(税込 ¥550)

特別価格



ごんの正義 (白)
WEIZEN ヴァイツェン

色のうすい大麦麦芽と小麦麦芽を半々にまぜてつくっています。デンビールのヴァイツェンはほとんど苦くありません。どなたにも飲みやすいスッキリしたビールです。



ごんの愛情 (赤)
ALTBIER アルトビア

軽すぎず、重すぎず、そしてちょっとホロ苦い味わいです。肉料理を食べながら飲むとちょうど良い苦さ加減になってつつい飲みすぎる美味しさです。



ごんの勇気 (黒)
BOCK ボック

デンビール3種の中では、とにかく全てが濃いビールです。色もアルコールも甘味も苦味も濃い、ビール好きにはたまらない麦芽を贅沢に使い、時間をかけて醸造した味わい豊かな黒ビールです。

南吉が青春を過ごしたまち
安城の地ビール

安城は、童話作家新美南吉が女学校で教鞭をとった街です。自家醸造のビールには、代表作の「こんぎつね」から「ごん」の名前を頂き「愛情」「勇気」「正義」を付けました。非加熱、無濾過の自然の味わいをお楽しみください。



お得!

冷奴セット

デンビール(赤/白/黒)・日替わり冷奴3種

¥600 (税込 ¥660)





おとうふ工房いしかわの おすすめ商品

売店で販売しています

こだわりが詰まったおすすめ商品をご紹介します。



究極のきぬ・至高のもめん

国産大豆100%使用。ベストセラーのお豆腐です。
究極のきぬはモンドセレクション8年連続金賞受賞。独自製法で、コクとうま味を追求した濃厚な味わいです。まずはそのまま何もつけずにお楽しみください。

山芋寄せ豆腐

国産大豆で作った豆乳と国産の山芋をにがりて寄せた濃厚な味わいのお豆腐。山芋は粗くすりおろしているのでシャリシャリとした食感が楽しめます。
わさびとお好みのタレでお召し上がり下さい。



湯葉寄せ豆腐

大豆本来の甘味と旨みをしっかりと引き立たせたこだわりの滑らか寄せ豆腐に柔らかく繊細な食感の湯葉を贅沢にたっぷり混ぜ込みました。
そのままでも、お醤油をつけても美味しく頂けます。サラダにのせて楽しむのもおすすめです。

とろける湯豆腐

当店自慢の不思議なとろける湯豆腐。素とお好みの豆腐を煮込むだけで、簡単とろける湯豆腐のできあがり！
絹豆腐でとろ〜りつるっと。木綿豆腐で中までとろとろ。
臙豆腐だとホロホロに。油揚げやがんももとろけますよ。
お好みですだちたまりをかけてどうぞ。

