

宅配
クーポン
1品無料
※1回のご注文で1枚のみご利用可。
※他のクーポンとの併用不可。

府中焼き

としのや



ぱりつとクセになる濃厚なオリジナルの黒焼きと、ふわつとした食感の本場・白焼き!!

人気No.1!!



あぶりねぎマヨ
肉玉そばorうどん
1,050円

たっぷりねぎをかけ、さらに上からマヨネーズをかけてあぶるトリプルコンボ!! 府中焼きのパリッとした食感に、焦げたねぎマヨの香りと風味が食欲をそそる!

- さっぱり派** としのや焼き A
肉玉そばorうどん + 生イカ 生エビ しそ 1,150円
- こってり派** としのや焼き B
肉玉そばorうどん + イカ天 チーズ 豚バラ 1,150円
- どっさり派** としのや焼き スペシャル
肉玉そばorうどん + 生イカ 生エビ しそ イカ天 チーズ 豚バラ 1,480円

府中焼き発祥の地「備後府中」は地場産業の家具・桐箱製造業で働くお母さんが多く、両親が共働きの子供たちが安価で手軽に食べられるよう、豚バラの代わりに「ミンチ」を使って作ったことがルーツ。焼き上げる際にミンチの脂が溶け出し、麵の表面がパリパリになって、なんとも癖になる食感に仕上がります。



がっつり
増量!!

- 野菜焼き** 肉玉そば無し
白焼きのみ 750円
- 定番!!** 肉玉そばorうどん 850円
- 地元じゃスタンダード** 生かけそばorうどん
肉玉そばorうどんの仕上げに、溶き卵をかけます。 920円

肉玉(そば無し)以外の全メニューは、
+220円でダブル
+380円でトリプル
ちゃんぽん三色も可能!!
肉・そばorうどん・野菜が、すべて増量されます!!
ピリ辛めんの追加は+60円となります。

1,200円以上のご注文から
宅配承ります。

府中焼き
としのや

www.toshinoya.com



お好みセンター「/5」GOBUNNO内
〒730-0051 広島市中区大手町1-7-21
電話番号:082-207-3138
営業時間:11:00~22:00
定休日:なし

2個単位からのご注文となっております
※トッピングはできません。

- 焼きそばorうどん 800円
 - しお焼きそば 800円
 - 海鮮焼きそば 980円
- ※焼きそばorうどんのダブルは、180円UP。

ランチ(11:00~14:00限定)&
ディナー(17:00~22:00限定)
肉玉そばorうどんと
焼きそばorうどんの
ハーフ&ハーフ
ディナーは
目玉焼き
付き!!

ランチ 755円 690円	ディナー 815円 750円
---------------------	----------------------

“自分流”としのや

トッピング

●ピリ辛めん 60円	●ネギかけ 170円	●生イカ 220円	●生エビ 220円
●しそ 70円	●もち 170円	●キムチ 220円	●豚バラ 220円
●やさいダブル 70円	●チーズ 220円		

鉄板焼き

人気メニューの香る特製ダレを使用した
ジューシーな肉料理と海鮮料理、ふわとした玉子料理を
鉄板の上からアツアツのままお届けします!!

特製味噌ダレ!!



人気No. 1

せせり 770円



人気No. 2

トントロ 770円



人気No. 3

豚キムチ 770円

ふわふわ
オススメ!!



明太子オムレツ 700円



サイコロステーキ 880円



塩ずり 720円



あらびきソーセージ 550円



手羽ぎょうぎ 770円



げその塩焼き 680円



とんぺい焼き 680円



ホタテ 680円



鳥ももしそ 720円



なんこつ 660円



エビしそ 680円



とりかわ塩 660円

- プレーンオムレツ 600円
- マヨオムレツ 600円
- コーンオムレツ 620円

- チーズオムレツ 660円
- ベーコンエッグ 550円
- 豚しょうが 680円

- ねぎとん 790円
- 皮ずり 520円
- ポンずり 720円

- 野菜炒め 680円
- ねぎ焼きしょうゆ 750円

しそセット
鳥ももしそ・エビしそ
~~1,400円~~

塩セット
なんこつ・とりかわ塩
~~1,320円~~

ドリンク 各160円

- ウーロン茶 ●緑茶 ●コカ・コーラ ※全て500mlのペットボトルです。
- アサヒドライゼロ ※350ml缶

※表示価格は税込み価格です。



府中味噌の起源は今を去る約400年前、徳川綱吉の時代に同所の庄屋、大戸久三郎が造り(白みそ)奈良の物産展(のような物)の出品で一等を獲得、一躍その名を轟かせたのが始まりと言われてます。府中は、旧山陽道を石州街道の交わる交通の要衝で、参勤交代や町人のみやげとして、全国に広まりました。としのやでは、この府中味噌をベースにした特製の味噌ダレ・辛味噌ダレを使用しています。

鉄板セットが
お得!!

各1,200円
単品でのご注文も承ります。

ぱりっと
クセになる食感!!
焼き時間に約20分
かかります。

ぱりっと 黒焼き



ミンチ
麺
玉子
キャベツ
生地

濃厚な【黒焼き】は焼き時間を約20分かける事でパリパリ最強です。玉子は中に入っています。

ランチなど
お急ぎの際に
オススメ!!

ふわっと 白焼き



玉子
ミンチ
麺
キャベツ
生地

あっさりとした【白焼き】は焼き時間を短くする事でパリパリを抑えています。玉子でふくら閉じて完成です。