



お食事処
大 定
だい さだ

江戸前の磯料理処

房総の旨と咲かせる

ACCESS

- (東京方面から) 館山自動車道木更津南富津岬方面出口よりお車で約15分。
- (館山方面から) 富津中央I.Cよりお車で約20分。
- 新エネルギーパークよりお車で約10分。
- 富津市役所よりお車で10分。
- JR青堀駅より富津公園行きバスで15分。浜町バス下車。
- JR木更津駅より富津公園行きバスで約45分。



ふつつふるさと特産品のりそば取扱店
 あなご・ふぐ・活魚・和食



お食事処
大 定
だい さだ

富津市富津2027 (富津公園通り)

☎ 0439(87) 2021・1498

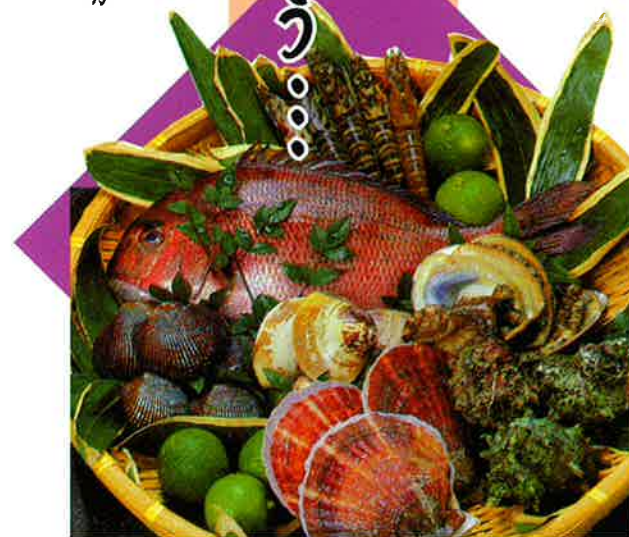
FAX.0439(87) 2777

<http://www.daisada.net>

活きのよさをそのままに
 旨さが食客を魅了します。
 店内の水槽には、常時地物魚貝が
 準備してございます。

活魚礼賛
 四季を味わう。。。。

地元富津沖で獲れたばかりの
 四季折々の海の幸、旬の味覚。
 自慢の腕によりをかけて
 調理した江戸前料理の味わいは



大型バス4台、乗用車30台駐車可



大定オリジナル「焼きあなご重」

『活あなご料理』



富津市認定特産品
『名物海苔そば』



お弁当コース
お料理一例

お弁当

季節の風味いっぱい
ミニ懐石風お弁当を
お楽しみください。

◆お刺身、天麩羅、煮物、
香の物、焼魚または煮魚、
小付、みそ汁、ご飯

団体の昼食に好評です!



あなごのお刺身



冬季限定

あおやぎなめさんが



あおやぎ焼きさんが

磯の香りと、
新鮮な海の幸。
美味しさ盛り沢山の
ご宴会コースも
ご利用くださいませ。



小人数のお客様用お部屋も完備

活造り
舟盛り
●近海の季節の魚介を活造り
でお召し上がりください。



宴会料理の一例

ご商談、ご接待にもご満足いただけます。
ご家族、友人同士、慶弔事などに
ごゆっくりとおくつろぎください。

地元である活魚貝類を中心
に調理しております。
その他ご宴会料理は、ご予算
に合わせて各種調整致します。



大宴会場用大広間・最新通信カラオケ完備