

広島の旨い地酒

南は瀬戸内海に面した「海の味」、北は冬雪深い中国山地の「山の味」。そしてその中間に位置する盆地などの「里の味」がある。広島県の地酒は、気候や風土、風情などを背景に、蔵ごとの個性があり、多彩で個性的な味わいの酒が造られている。

福山市	天寶一	特別純米	【天寶一酒造】 広島県代表の八反錦。味のサバケと米感を楽しめる
呉市仁方	雨後の月	純米	【相原酒造】 「雨上がりの空に冴え冴えと光り輝く月が周りを明るく照らす」お酒の名の由来は、徳富蘆花「自然と人生」の一説より
呉市音戸	華鳩	純米吟醸	【榎酒造】 穏やかな瀬戸の音戸で安らぎがあり、優しい味わいの酒造りをする酒蔵
安芸津	富久長	純米吟醸	【今田酒造】 フルーティーで華やかな香り、口当たりや適度な酸と軽やかな甘み
竹原市	夜の帝王	特別純米	【藤井酒造】 軟水仕込みの特徴を活かした口当たりまろやかな食中酒
竹原市	竹鶴	純米	【竹鶴酒造】 食事中に飲める、爛で旨い食中酒、呑み進めるうちに不思議と食欲が増してくる酒
東広島市	賀茂金秀	特別純米	【金光酒造】 フレッシュでしつかりとした味わい、穏やかなコメの旨みが広がる様は絶妙
西条	賀茂鶴	純米吟醸	【賀茂鶴酒造】 ふくよかな香り。米の旨みを感じる冷酒またはぬる燗がおすすめ
西条	亀齢	純米	【亀齢酒造】 辛口でスッキリとした味が特徴、広島が誇る酒処西条の酒
三次市	美和桜	純米	【美和桜酒造】 蔵元自ら米作りから手掛けている水にも恵まれた酒蔵
可部	旭鳳	純米	【旭鳳酒造】 旨みがあり、キレのよい広島らしい酒造りを追求し続ける隠れた地酒蔵
白島	蓬莱鶴	特別純米	【原本店】 街なかのマンションの地下で醸す、広島市中心部にただ一つ残る日本一小さな酒蔵

店主おすすめ
雨後の月ハイボール
日本酒で作る爽やかハイボール。
六六〇



ホッピー

- 白ホッピーセット 各 五〇〇
- 黒ホッピーセット 各 五〇〇
- 中身のみ 二八〇
- ホッピーのみ 三五〇

梅酒

- 梅酒 各 五五〇
- カープ梅酒
- ロック・ソーダ・水割・湯割

ウイスキー

- 戸河内 とごうち 五八〇
- 角 五三〇
- メガ角ハイボール 七八〇
- ジャックダニエル 五八〇
- ロック・ソーダ・水割・湯割

酎ハイ

- 生絞りレモン酎ハイ 五八〇
- 季節の生絞り酎ハイ 五八〇
- ライム酎ハイ 四八〇
- カルピス酎ハイ 四八〇
- プレーン酎ハイ 四〇〇

焼酎

- 芋焼酎 各 六〇〇

- 黒霧島 白波
- 富乃宝山 達磨 芋

- にがり芋
- 佐藤 黒

麦焼酎

- 各 六〇〇

- いいちこ 二階堂
- 達磨 麦 佐藤 茶

しそ焼酎

- 各 六〇〇

- 鍛高譚 たんたかたん

米焼酎

- 各 六〇〇

- 鳥飼 とりかい

ボトルキープ大歓迎

お預かり期間 ハーフボトル3ヶ月・一升瓶6ヶ月

- 【芋】黒霧島・白波 一升瓶 二八〇〇
- 【麦】二階堂・いいちこ 一升瓶 五〇〇〇
- 【芋】富乃宝山 一升瓶 四五〇〇
- 【麦】中々 一升瓶 八〇〇〇

カクテル

- カシス 各 六〇〇
- ソーダ・オレンジ・ウーロン 各 六〇〇
- ソーダ・オレンジ・ウーロン

- 桜尾ジントニック 各 六〇〇

ソフトドリンク

- 烏龍茶
- オレンジジュース
- コカ・コーラ
- ジンジャーエール
- カルピス
- 各 三九〇

ビール

生ビール

- アサヒスーパードライ 中 六〇〇
- 大 九八〇

瓶ビール

- アサヒスーパードライ
- キリン一番搾り
- サッポロラガー
- プレミアムモルツ 各 六八〇

ノンアルコールビール

- アサヒドライゼロ 五二〇

ワイン

- グラスワイン赤・白 各 六〇〇

刺身

魚樽升盛



一人前 八四〇
二人前より承ります。

本日の活魚

本日の魚種と価格はスタッフまで！

貝料理

- はまぐり酒蒸し 七八〇
- あさり酒蒸し 七五〇

サラダ

- ポテトサラダ 五五〇
- 玉葱とシラスのサラダ 五八〇
- 特製塩だれ 豆腐サラダ 五八〇

酢の物

- もずく酢 四八〇
- 自家製ピクルス 四八〇

豪快！炭焼き！

新鮮素材を焼き上げました！
調理してご提供いたします。

- 大海老塩焼 七八〇
- ホツケ一夜干し 六八〇
- 炙り博多明太子 五八〇
- 蟹みそ甲羅焼き 七五〇
- 島根浜田の赤天 四八〇
- えいひれ炙り 五五〇
- イカー一夜干し 七五〇
- マグロかま炭焼 七五〇
- タコ塩だれ焼 八五〇

写真はイメージです。

逸品料理

- モツ煮込み 五八〇
- 冷やしトマト 四二〇
- たたき胡瓜梅肉和え 四四〇
- 揚げ出し豆腐 五三〇
- じゃがバター 四四〇
- 出汁巻き玉子 四八〇
- 冷やつこ 三八〇
- 茄子田楽 六三〇

広島名物！がんす

- しらすおろし 四四〇
- ハムカツ 五五〇
- ぬた 四八〇
- 漬物盛り合わせ 四八〇

名物！穴子料理

穴子は焼いて良し、揚げてよし！

- 煮穴子 一、一八〇
- 白焼き 一、一八〇
- たれ焼き 一、一八〇
- 天ぷら 一、一八〇

本日の鮮魚

- 塩焼き 本日魚種はスタッフまで！
- 煮付け 各九〇〇
- タタキ

揚げ物

- 白肉天ぷら 七二〇
- チキン南蛮 五八〇
- ホルモン天ぷら 七二〇
- 鶏の唐揚げ 五五〇
- タコの天ぷら 七八〇
- 小イワシの天ぷら 六三〇
- アジフライ 六三〇
- 牡蠣クリームコロッケ 五八〇

メ物

- 海鮮魚樽丼 一、八〇〇
- 海鮮太巻き 一、七〇〇
- しらすねぎ丼 六〇〇
- 梅茶漬け 四四〇
- めんたい茶漬け 五〇〇
- 漁師茶漬け 六〇〇
- 味噌汁 三三〇
- 貝汁 六〇〇

海の幸を
味わい尽くす！

海鮮魚樽丼

甘味

- バナラアイス 三五〇
- 抹茶アイス 三五〇

肉料理いろいろ

黒毛和牛！

- 和牛炭焼き 二、四〇〇
- コウネ炙り 一、四八〇
- せせりねぎ塩焼き 七〇〇
- 親鶏炭焼き 七〇〇
- 豚カルビ炭焼き 六八〇
- 厚切りベーコン 六八〇
- くじら竜田揚げ 七五〇