

居酒屋



加福

本日のおすすめ

今日の美味しい刺身はこれ！

お刺身七種
盛り合わせ

一人前
一一〇〇円

江田島の漁師野村さん直送！

 天然鯛昆布

八八〇円

 江田島鱧湯引き

八八〇円

旬魚のカルパッチョ 一一〇〇円

広島サーモン刺身 九〇〇円

六〇〇円

今年もこの季節がやってきました

旬！とうもろこしの天ぷら

冷酒といかが？

 鮎の南蛮漬け

六〇〇円

さくふわっ

鱧の天ぷら

八八〇円

赤天炙り

五〇〇円

もずく酢

二〇〇円

らっきょう

四〇〇円

もろきゅう

四八〇円

季節野菜の浅漬け

四八〇円

ごぼうチップ

四〇〇円

冷奴

四八〇円

ぬた

五五〇円

うに好きのあなたへ

 雲丹の天ぷら 一〇〇〇円

甘辛たれが旨い

照焼！

一本

三五〇円

豚つくね

香りよし、味よし！

 煙製！

赤玉子

二八〇円

夏から秋にかけてが旬

焼き茄子

五〇〇円

こくまろ

濃厚！

五三〇円

アボガド酒盗和え

ねっとり食感

白レバーの

たたき

五五〇円

冷やしトマト

四八〇円

揚げ出し豆腐

六〇〇円

たこわさ

五五〇円

枝豆

四八〇円

牛すじ煮込み

五八〇円

自家製キムチ

四〇〇円

エイヒレ炙り

五三〇円

鶏せせり葱塩焼き

六八〇円

牛タン焼き

一三〇〇円

ハムカツ

六〇〇円

フライドポテト

五〇〇円

海鮮丼

一二〇〇円

海鮮ちらし寿司

九八〇円

海鮮太巻き

一二〇〇円

 さらにおすすめの逸品

広島名物 **牡蠣**

大崎上島
ファームスズキ **殻付き生牡蠣**
1ヶ 五五〇円
1日15個限定

殻付き焼牡蠣 1ヶ 五五〇円

酢かき 七八〇円

牡蠣の塩辛 六五〇円

カキフライ 七八〇円

六つの穀物で育てた美味しい豚肉
尾道六穀豚

トロトロトロ食感！

豚足煮込 六五〇円

尾道ポーク炭火焼 九八〇円

夏に旬を迎える
穴子

穴子生ちり 九八〇円

穴子白焼き 一二〇〇円

穴子天婦羅 一二〇〇円

広島牛

広島牛ロース炭焼き 二四〇〇円

広島牛ヒレ炭焼き 三三〇〇円

広島牛ユツケ 一五〇〇円

小鯛
七回洗えば鯛の味！

小イワシ刺身 六五〇円

小鯛 オイルサーディン 六三〇円

小イワシ天ぷら 六〇〇円

蛸
たこ

タコ刺身 八八〇円

タコレモン焼き 九八〇円

タコの天ぷら 八八〇円

ひろしま名物料理

コーネ炙り 九八〇円

雲丹ホーレン 一三〇〇円

呉・三宅水産揚げがらす 六〇〇円

ホルモン天ぷら 六八〇円

刺身こんにやく 五〇〇円

野菜

肉や魚、
かめ福 **ご馳走**
サラダ 一〇〇〇円

ポテトサラダ 五八〇円

葉わさび漬 五五〇円

広島菜漬 五〇〇円

赤鶏・赤玉子

赤鶏
唐揚 七五〇円

赤鶏豪快炭火焼き 八〇〇円

赤玉子の出汁巻き 六〇〇円

赤玉子かけごはん 五五〇円

貝あれこれ

あさりの地酒蒸し 六五〇円

あさりバター 六五〇円

ムール貝地酒蒸し 六五〇円

サザエつぼ焼き 九二〇円

アワビ踊り焼き 三五〇円

あさり汁 三五〇円

しじみ汁 三五〇円

活魚

数量限定！お早目に！

三〇〇〇円

カワハギ活造り
肝が絶品！海のフォアグラ

九二〇円

サザエ活造り

一六〇〇円

アジ活造り

三〇〇〇円

穴子活造り

三五〇〇円

アワビ活造り

名物
釜飯

牡蠣 釜飯 九八〇円

穴子 釜飯 一二〇〇円

たこ 釜飯 九〇〇円

季節 釜飯 八六〇円

かめ福釜飯の三度の楽しみ方
その壺： 熱々をそのまま
その式： 焼き海苔で手巻きスタイル
【柳川海苔本舗 有明海産の風味豊かな焼海苔使用】
その参： さりと出汁茶漬
【瀬戸内の魚の骨から取った漁師出汁で】

炊きあがり
時間がかかります。
お早目にご注文を
お願いいたします。

冷菓

ジェラート

十夢牧場

ミルク

抹茶

チョコチップ

各四〇〇円