

# 牡蠣料理



大崎上島ファームスズキ

1日  
15個  
限定

小ぶりながらも贅沢な甘み

塩田熟成

殻付き生牡蠣

一ヶ五五〇円

殻付き焼き牡蠣

一ヶ五五〇円

牡蠣ポン酢

七七〇円

牡蠣の塩辛

七〇〇円

牡蠣フライ

七九〇円

牡蠣の天婦羅

八五〇円

# 炭火焼き

広島名物

穴子

白焼き 各一二〇〇円  
タレ焼き

えいひれ炙り

五三〇円

でべら炙り

二九〇円

イカ一夜干し

五八〇円

サザエつぼ焼き

九八〇円

島根県 江木蒲鉾店

赤天炙り

五〇〇円

地だこレモン焼き

一〇〇〇円

鶏

安芸高田市高宮町

広島熟成鶏

熟成鶏もも肉炭火焼き

七六〇円

熟成鶏せせりネギ塩焼き

七二〇円

豚

尾道六穀豚

ロース炭火焼き

九五〇円

芸北高原豚

ウインナー炭火焼き

六六〇円

牛

地元ブランド

広島牛ロース炭火焼き

二八〇〇円



# 旬のお刺身

## 刺身七種盛り合わせ

二人前 二二〇〇円

※人数に応じてお造りいたします。

自家製魚醤オイルで仕上げた

旬魚のカルパッチョ 一〇〇〇円

# 活魚

アジ活造り 一五五〇円

サザエ活造り 九八〇円

肝が絶品

かわはぎ活造り 三三〇〇円

広島名物

穴子活造り 三三〇〇円

# とりあえず

かめ福来たらずはこれ

ごぼうチツプ 四〇〇円

らつきよう 四〇〇円

冷奴 四八〇円

たこわさ 五〇〇円

もろきゆう 四八〇円

カツオ酒盗 五〇〇円

冷やしトマト 四八〇円

# サラダ

ポテトサラダ 五八〇円

肉や魚をたっぷりの野菜と

ごちそうサラダ 一〇〇〇円

# 逸品料理

鮮魚の南蛮漬け 六〇〇円

吉和村の景ワサビ漬け 五五〇円

さしみこんにやく 五〇〇円

老舗漬物屋 山豊

広島菜漬け盛り合わせ 五〇〇円

向原農園の赤卵使用

出汁巻き玉子 六〇〇円

牛すじ煮込み 五八〇円

豚足煮込み 六〇〇円

尾道六穀豚の角煮 九五〇円

ポテトグラタン 八二〇円

あさりの酒蒸し 六六〇円

メバル煮付け 九〇〇円

広島名物ウニホーレン 一四〇〇円

和牛コーネ炙り 一〇〇〇円

広島牛のたたき 一五八〇円

広島牛ユツケ 一五八〇円

# 揚げ物

小さいわし天麩羅

六〇〇円

たこ天麩羅

八九〇円

穴子天麩羅

一二〇〇円

ウニの天麩羅

一三〇〇円

雲仙ハムカツ

六二〇円

揚げだし豆腐

六〇〇円

熟成鶏の唐揚げ

七六〇円

安芸津名産馬鈴薯使用

フライドポテト

五二〇円

通称、せんじがら

ホルモン天麩羅

六三〇円

三宅水産 揚げがんとす 六〇〇円

# ご飯物

音戸のじやこ飯

五五〇円

広島名物たこめし

九二〇円

漁師茶漬け

六〇〇円

葉ワサビ茶漬け

五六〇円

卵かけご飯

五八〇円

広島菜巻き

六〇〇円

葉ワサビ巻き

六〇〇円

しそ穴子巻き

一〇〇〇円

海鮮太巻き

一三〇〇円

# 汁物

あさり汁

三六〇円

しじみ汁

三六〇円

漁師汁

五五〇円

# 甘味

こだわり素材の手作りジェラート

東広島 十夢牧場



ミルク

抹茶

チヨコチップ

各 四二〇円