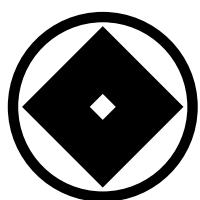
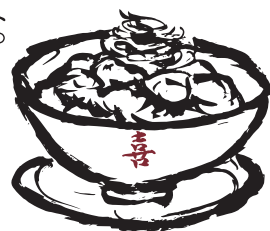


炭焼き・煮込み



喜多よし

煮込み



喜多よし自慢の煮込み。
味わいの違う三種をご用意しました。
じっくりと煮込んだ味をご賞味ください。

名物

もつ煮込み 五二〇

山口周防大島の昔ながらの仕込みで
八〇年の無添加麦味噌を使った、
こだわりの味噌煮込み。
山椒や七味を入れるとより美味。

鯖豆腐 四九〇

鰹、昆布、焼鯖で出汁をとり、
豆腐と鯖を煮込んで青菜を添えた
他では味わえない大人の一品。

とりに豆腐 四四〇

赤鶏のガラをじっくり炊き込み、
鶏本来の旨味を引き出した、
濃厚なスープ。炭焼きした鶏と
出汁の染み込んだ豆腐をどうぞ。

おすすめ一品

自分で混ぜて作るポテサラ！

まぜポテ 四八〇

コリコリ生ダコ

生ダコ薬味オイル焼き 七五〇

辛味コチュジャンだれ

よだれ鶏 五八〇

広島赤鶏使用

とりに皮米粉揚げ 四八〇

広島県産新鮮レバー

レバーステーキ 六四〇

とりにあえず

ぬた 四八〇

漬物盛合せ 三八〇

お好みしらす 四九〇

焼豆腐のサラダ 五三〇

出し巻き玉子 四八〇

揚げ物

ハムカツ 三九〇

熟成鶏から揚げ 七二〇

こいわし天ぷら 五八〇

タコ天ぷら 七二〇

カキフライ 七〇〇

アジフライ 四二〇

お物

広島菜むすび 三〇〇

焼むすび 三五〇

鶏白湯茶漬け 六〇〇

甘味

ミルクアイス 四四〇

廣島骨付き赤鷄 十味炭火焼き

赤鷄

廣島赤鷄
「適度な歯ごたえと肉の旨さ」が特徴。
地鷄より柔らかく、程良い弾力があり、
骨の髄まで旨いを堪能できます。

十味

上質な七味の素材の他に紫蘇の葉や
種、荳胡麻、京都山椒をブレンド。
ピリツとした辛味とふわっと香る薬味。
赤鷄の味をさらに引き立てます。

大・七個・九八〇

小・四個・六八〇

廣島赤鷄



喜

名物

炉端焼き

ライブ感を味わうなら炉端の
カウンターが特等席！
その日仕入れた食材を豪快に
焼き上げます！

喜



上牛タン塩焼き

九八〇

ホルモン焼き

六八〇

和牛コウネ炙り

九七〇

国産豚肩ロース

八三〇

厚切ベーコン

五五〇

焼野菜盛り

七五〇

玉ねぎ

三一〇

山芋味噌

三八〇

しいたけ

四八〇

長なす

三六〇

廣島牡蠣串



喜

広島かき串焼き

四六〇

穴子串焼き

四四〇

海老塩焼き

八二〇

生タコ炙りぽん酢

八〇〇

エイヒレ焼き

五五〇

広島がんす焼き

四一〇