



# 穴子めし

骨の旨味たっぷりのお出汁で炊き上げた  
自慢のご飯。山椒と共にごうぞ。  
わさび、柚子胡椒お好みの薬味を添えて。  
最後はお出汁でお茶漬けにしてさらりと。



並二,五〇〇 【税込】  
上三,〇〇〇 【税込】  
【御飯大盛】十一〇〇 【税込】

# 広島満喫御膳

定番の穴子めしに広島名物の  
牡蠣フライをつけた広島味の  
満喫御膳。



並三,〇〇〇 【税込】  
上三,五〇〇 【税込】  
【御飯大盛】十一〇〇 【税込】

# 穴子づくし御膳

定番の穴子めしに穴子天婦羅  
をつけた穴子づくしな御膳。



並三,〇〇〇 【税込】  
上三,五〇〇 【税込】  
【御飯大盛】十一〇〇



穴子  
天婦羅



牡蠣  
フライ

# あなごめ



## 穴子めしの召し上がり方

その一 まずはご飯だけでひとくち。  
穴子の骨の出汁で炊き上げた旨味たっぷり。

その二 焼き穴子とごはんを一緒に。炭火で香ばしく  
焼き上げた穴子。山椒と共にとろろ。

その三 お好みの薬味と共に。  
わさび、柚子胡椒で風味良く。

その四 最後はお出汁をかけて  
お茶漬け風に。  
海苔、三つ葉を入れて、  
さらりと。

厳選した穴子を  
炭火で香ばしく  
焼き上げました

