万ぷく名物

本枯節巻玉子

広島県の真ん中に位置する安芸高田市向原町
標高６００ｍほどの緑豊かな農場で生産している赤卵。
パプリカを与え育てたので黄身の色が鮮やかなオレンジ。
本枯節は削りたてを使い香りよく。
ご注文を頂いてから焼き上げます。熟々をお召し上がりください。

本枯節巻玉子	六五〇
本枯節巻玉子　鰻巻	九五〇
本枯節巻玉子　明太子巻 パルミジャーノがけ	八九〇

万ぷくの逸品

広島県産蒸し牡蠣 ポン酢ジュレとイクラのせ	六〇〇
特選お造り五種盛　二人前～	二，〇〇〇～
ごちそうサラダ	一，一〇〇
燻玉ポテトサラダ	五五〇
広島牛カルパッチョ	一，六〇〇
あさり大吟醸蒸し	六五〇
貝柱と根菜の白味噌グラタン	八〇〇
牛タンシチュー	一，八〇〇
生ハムとサラミ盛り合わせ	一，二〇〇

炭焼き

ひろしま高宮鶏
骨付き肉山賊焼き　七五〇

地だこ柑橘香り焼き　九五〇

広島県産 焼き牡蠣　一個　五五〇

広島牛サーロインステーキ　三，八〇〇

和牛コーネ炭焼き　一，二五〇

穴子の白焼き　一，二〇〇

炭焼き牛タン　一，四〇〇

芸北高原豚生ウィンナー炙り　六五〇

ひろしま高宮鶏セセリねぎ塩焼　七五〇

広島もみじ豚ロース炭焼き　一，二〇〇

揚げ物

雲仙ハムカツ　六五〇

鶏の唐揚げ　六〇〇

カニクリームコロッケ　一個　九〇〇

一夜干しホルモン天麩羅　六五〇

広島県産 牡蠣フライ　八〇〇

地だこ天麩羅　八五〇

肴

老舗の漬物盛り合わせ　四五〇
北海たこ葉ワサビ漬け　五五〇
真鯛の酒盗和え　五五〇
紀州南高梅 梅水晶　四〇〇
吉和村の葉わさび漬け　五〇〇
エイヒレ炙り　五五〇

〆もの

◇名物　本枯節の出汁のお茶漬け◇

本枯節の出汁お茶漬け　各七五〇
鰻・鯛・明太子

本枯節の出汁お茶漬け　各六〇〇
梅・鮭・葉わさび

瀬戸内真鯛　鯛めし　九五〇
穴子めし　一,二〇〇
たこめし　九〇〇
鮭とイクラの親子ご飯　一,二〇〇

甘味

広島県東広島市豊栄町の牧場
トムミルクファームさんのジェラート　各五〇〇
ミルク
抹茶
チョコチップ

ビール

生ビール
アサヒ　スーパードライ　六五〇

瓶ビール
アサヒ　スーパードライ　七五〇
キリン　一番搾り　七五〇
サッポロ　赤星ラガー　七五〇
宮島ビール　ペールエール　八〇〇

ノンアルコール
アサヒドライゼロ　四五〇

ウィスキー

ロック・水割・ソーダ割・湯割

広島限定ウヰスキー
廣島戸河内　六五〇
緑豊かな森と清流に囲まれた戸河内貯蔵庫で熟成。

廣島桜尾　一，二〇〇
桜尾にある貯蔵庫で熟成。
瀬戸内海から届く潮の気配をほのかにまといます。

角　六〇〇
スーパーニッカ　六五〇
ブラックニッカ　五五〇

カクテル

桜尾ジントニック　七五〇
瀬戸内みかんファジーネーブル　六五〇
瀬戸内みかんカシスオレンジ　六五〇

果実酒

ロック・水割・ソーダ割・湯割

甕(かめ)仕込み梅酒　六〇〇
にごり梅酒　六五〇
あらごしみかん酒　六五〇
梨園なし酒　六五〇
白いライチ酒　六五〇

焼酎

ロック・水割・ソーダ割・湯割

芋焼酎
魔王　一，〇〇〇
森伊蔵　一，二〇〇
富乃宝山　七〇〇
佐藤　黒　八五〇
黒霧島　六〇〇

麦焼酎
兼八　八〇〇
佐藤　茶　七〇〇
中々　六〇〇

ボトルキープ三五〇〇〜

サワー

自家製レモンサワー　六〇〇
ダルタンサワー　五〇〇
【広島県産】赤紫蘇ダルマのサワー

生果汁ジュース

愛媛みかんジュース　四五〇
津軽完熟りんごジュース　四五〇
大長レモンスカッシュ　四五〇
ワイナリーぶどうジュース　四五〇

ジュース・お茶

大和ラムネ　四〇〇
【広島県産】海軍さんにも愛されたラムネ
コカ・コーラ　四〇〇
ジンジャーエール　四〇〇
黒烏龍茶　四〇〇

日本酒

全国各地の日本酒をご用意しております

やや甘口

新政（あらまさ） No,6

秋田 【新政酒造】

苺や桃を思わせる優しい果実香。米の旨味を引き出す六号酵母の持ち味も健在。クラシックとモダンの融合体。

冷酒グラス　九〇〇

やや辛口

飛露喜（ひろき）

福島 【廣木酒造】

甘い果実を連想される香り。すっきりした中に感じる旨みを感じる。

冷酒	グラス	六〇〇～
熱燗	徳利小	八五〇～
徳利大		一，六〇〇～

やや甘口

十四代（じゅうよんだい）

山形 【高木酒造】

甘い果実を連想される香り。すっきりした中に感じる旨みを感じる。

冷酒	グラス	一，八〇〇～
熱燗	徳利小	二，六〇〇～
徳利大		四，八〇〇～

辛口

八海山（はっかいさん）

新潟 【八海醸造】

南国の果実を思わせる吟醸香で、口に含むと山田錦の旨味がたっぷりと広がり、まろやかな甘さがありバランスのとれた旨口。

冷酒	グラス	八五〇
熱燗	徳利小	一，二〇〇
徳利大		二，一〇〇

旨口

黒龍（こくりゅう）

福井 【黒龍酒造】

冷酒がおすすめ。ふくよかな香り、爽やかな飲み心地が人気の大吟醸。

冷酒グラス　七五〇～

やや辛口

而今（じこん）

三重 【木屋正酒造】

食中酒におすすめ。自然な旨味と酸味。優しくて長い余韻が特徴。

冷酒グラス　七〇〇～

超辛口

酔鯨（すいげい）

高知 【酔鯨醸造】

独自の爽やかな酸味と旨味のバランスが良く、スッと入る口当たりでキレが良い食中酒。

冷酒	グラス	八〇〇
熱燗	徳利小	一，一〇〇
徳利大		二，〇〇〇

甘口

獺祭（だっさい）

山口 【旭酒造】

米のふくらみある甘い香りと、リンゴの様な立ち香はまさに獺祭そのもの。

冷酒グラス　六五〇

甘口

鶯印のどぶろく（うぐいすじるし）

福岡 【山口酒造】

甘みと酸味のバランスが絶妙で天然の乳酸がたっぷり。ふくよかな風味と爽やかな飲み心地が特徴。

グラス　七〇〇

店主おすすめ

日本酒ハイボール　七五〇

その日のおすすめの純米酒をハイボール仕立てで。お食事にもよく合います。

廣島の酒

冷酒 グラス　五五〇
熱燗 徳利小　八五〇
徳利大　一，五〇〇

廣島は、南に瀬戸内に面した「海の味」、
北は冬雪深い中国山地の「山の味」。そしてその中間の「里の味」がある。
廣島の地酒は、気候の風土を背景に、
それぞれの蔵が多彩で個性的な味わいの酒造りをおこなっている。

超辛口
白鴻（はくこう）
呉市安浦　【盛川酒造】　辛口純米
極軟水仕込みならではの滑らかさで、超辛口でありながら旨味と丸みのあるお酒。

辛口
雨後の月（うごのつき）
呉市 仁方　【相原酒造】　辛口純米
ほのかな吟醸香を持ち、綺麗で優しい旨味の広がる純米酒。

超辛口
寶劔（ほうけん）
呉市 仁方　【寶劔酒造】　純米超辛口
程よい旨味と香り、辛み。料理を引き立てるお酒。

辛口
千福（せんぷく）
呉市　【三宅本店】　純米
スッキリとした辛口純米酒。毎日飲んでも飲み飽きせず、さまざまな料理とも相性の良いお酒。

やや辛口
美和桜（みわざくら）
三次市三和　【美和桜酒造】　純米
雄町らしいスッキリ感と、味わいのバランスが絶妙な逸品。水にも恵まれた酒蔵。

やや辛口
賀茂金秀（かもきんしゅう）
東広島市 黒瀬　【金光酒造】　特別純米
フレッシュでしっかりとした味わい。穏やかで米の旨みが広がる様は絶妙。

やや辛口
賀茂泉（かもいずみ）
東広島市 西条　【賀茂泉酒造】　純米
ふくらみのある柔らかな米の旨みを感じ、キレの良い三がスッキリとした軽快な純米酒。

辛口
亀齢（きれい）
東広島市 西条　【亀齢本店】　純米
すっきりとしたキレのある辛口が特徴。「亀は万年」長寿と繁栄を願って命名。

甘口
龍勢（りゅうせい）
竹原市　【藤井酒造】　特別純米
純米酒のみを醸す全量純米蔵。まろやかな口当たりと軽快なキレ。

やや甘口
誠鏡（せいきょう）
竹原市　【中尾醸造】　純米
やや甘口で麹の旨味を充分に抽きだした穏やかな口当たり。出来上がった後もさらに時間をかけて熟成させまろやかに仕上げた純米酒。

利き酒三種　広島のお酒をご用意いたします
店主のおすすめ三種飲み比べ　一，五〇〇