

二大名物

みよしに来たなら
これは
食べてみんさい！



名代もつ煮

五〇〇

みよしのもつ煮はぜひ一人一杯で。
牛豚小腸を秘伝の味噌出汁でコトコト煮込んだ名物。
国産極上七味かけで風味よく。

炭焼骨付き 豚カルビ

八〇〇

厳選した国産スペアリブ。
創業当時から継ぎ足した特製のタレをつけて
備長炭で豪快に焼き上げた逸品！

広島旨いもん

食べて応援！広島牡蠣！

広島産牡蠣フライ 七五〇

広島産牡蠣串 一本 五〇〇

小いわし南蛮漬け 四五〇

広島夏の風物詩 小いわし

和牛コウネ焼き 一、三五〇

広島のソウルフード「コウネ」

揚げがんす 六五〇

呉名物！魚のすり身のピリ辛揚げ

広島菜の漬物盛り 四五〇

日本三大漬物の一つ広島菜

炭焼き

炭焼月見つくね

六八〇

軟骨の心地よい食感

スタミナ焼き

七〇〇

鮮度良しの豚ホルモン！

厚揚げ肉味噌のせ

五〇〇

焼きレバー串

一本 三〇〇

食べ応え抜群のレバー！

えいひれ炭焼

五三〇

イカ一夜干し

七〇〇

揚げもん

豚耳の

カリカリ揚げ

五八〇

噛むほどに旨味広がる

マジ
本気のアジフライ

七五〇

天日干しの小アジを揚げます！

チーズINハムカツ

七三〇

ごぼうチップ

四五〇

創業当時からの人気のおつまみ

新名物

かつば揚げ

はれ味
塩味

かつぱの手のひらのような鶏の部位を
からりと揚げました
骨まで旨い！レモンサワーと一緒にどうぞ

《選べる本数》

シャリシャリ氷結ハイと

まだまだ行くぞ！

夜はこれからじゃ

話は尽きぬ

ヨッ！名人 手羽二郎

4本 五〇〇

8本 九〇〇

12本 一二五〇

16本 一四五〇

20本 一六五〇

酒の友

味玉とろとろ

ポテトサラダ

旬の酢の物

季節のぬた

みよしの

ローストビーフ

卵黄のせ

五五〇

五八〇

五八〇

八五〇

すぐ出るもん

おつまみ明太子

あさりチャンジャ

コリコリ梅水晶

サメの軟骨を梅で和えたおつまみ

生ピーマン肉味噌

珍味！鯛酒盗

とまとの土佐酢漬

白菜と大根のキムチ

定番の枝豆

ホタルイカの沖漬

みそ漬クリームチーズ

とまらん梅きゅうり

たぬき冷奴

四五〇

四五〇

四五〇

四八〇

四五〇

四五〇

四八〇

四五〇

四〇〇

四五〇

四七〇

五〇〇

おすすめ一品

みよし流

出汁巻きたまご

おろし明太添え

焼き鯖のおろしポン酢

あさりの酒蒸し

柔らか茹でタン

自家製

ひねポン酢

すき焼き風肉豆腐

めはこれ！

肉寿司

2貫

茶漬

梅 鮭 明太子

カルビチャーハン

焼おにぎり

肉味噌
醤油バター

白めし

五八〇

六五〇

七〇〇

七五〇

五〇〇

七八〇

五〇〇

各 四五〇

六八〇

四五〇

三五〇

みふり耐ハイ

シャリ氷結耐ハイ
シャリ

シャリシャリを愉しむには、
炭酸をゆつくり、やさしく注ぐ事！

無糖レモンハイ 六五〇

レモンハイ 六五〇

ライムハイ 六五〇

みかんハイ 六五〇

紫蘇だるまハイ 六五〇

カルピスハイ 六五〇

赤ハイ 六〇〇
赤ワイン＋プレーンハイ

白ハイ 六〇〇
白ワイン＋トニック

チャミスル

各九八〇

プレーン

マスカット

すもも

いちご

グレープフルーツ

ハイボール

角ハイボール 六〇〇

ブラックニッカ
ハイボール 五八〇

コークハイ 六〇〇

ジンジャーハイ 六〇〇

ドラゴンボール 六〇〇
紹興酒のハイボール

ビール

アサヒマルエフ生

中 五八〇 小 四八〇

大 九八〇

瓶ビール 中瓶

アサヒビール

各七五〇

スーパードライ

サッポロビール

クラシッククラガー

梅酒

みよし流
ホッピー 六〇〇

ロック・ソーダ・水割 六〇〇
ジンジャーエール割 六八〇

焼酎

芋 黒霧島 麦 一二階堂

ロック・ソーダ・水割・湯割 五五〇
ウーロン割・緑茶割 六五〇

芋 黒霧島 No.8 麦 兼八

ロック・ソーダ・水割・湯割 六八〇
ウーロン割・緑茶割 七八〇

ノンアルあり



ノンアルビール

アサヒ

ドライゼロ

五〇〇

コーラ

ジンジャーエール

グレープフルーツ

バヤリースオレング

ウーロン茶

ゼロッパ

・コーラ
・レモン
・梅干し
・ライム
・ライム
・カルピス
・ジンジャーエール
・ルビーグレープフルーツ

アルコール 0.000% サワー

ZEROPPA

各四八〇

各四五〇

竹鶴

酒は純米
燗なら尚良し

一合六七〇円

竹原市 【竹鶴酒造】辛口

たけつる ひでん

竹鶴 秘傳純米酒

米の味がたっぷり出ている濃厚で香ばしいお酒。
蔵内でじっくり熟成させた事により黄金色。
舌だけでなく目でもお楽しみ頂きたいお酒。



竹原市 【竹鶴酒造】辛口

たけつる きもとじゅんまい

竹鶴 生もと純米黒ラベル

酵母を添加せずに、伝統的な生もと造りで
じっくりと力強い酒母を仕上げ仕込んだ逸品。
竹鶴の入門酒と言えるお酒。燗がおすすめ。



竹原市 【竹鶴酒造】辛口

たけつる せいしゅじゅんまいしゅ

竹鶴 清酒純米酒

酒だけで楽しむのではなく、食と共にある事で
おいしさに相乗効果を発揮する「竹鶴」の入門酒。
純米酒ならではの豊かな味わいと鋭いキレ味。



竹鶴 純米合鴨農法米

東広島市福富町の「門藤農園」が合鴨農法で
農薬・化学肥料を一切使わず育てた雄町で
仕込んだ純米酒。



竹原市 【竹鶴酒造】大辛口

おささや たけつる

小笹屋竹鶴

純米大和雄町

爽快な酸が呑むほどにキリっとした旨味に！
日本酒度+8の大辛口系！



広島の旨い酒

一合 八五〇円
二合 一五五〇円

広島県 【相原酒造】甘口

うぐのつき ニュームーン

雨後の月 new moon

華やかな吟醸香、やわらかな味わいに
無濾過生原酒ならではのフレッシュさが加わった逸品。
コストパフォーマンスの高い一本。



広島県西条市 【亀齢本店】辛口

きれいな

亀齢 純米入魂山 白

酒米ではない広島産の一般米である中生新千本を、
麴にも掛米にも全量用いることで、重厚なコクと
粗さのないきれいな後口を実現。



広島県黒瀬市 【金光酒造】やや甘口

かもみんしゅ

賀茂金秀 特別純米

酒軽快で爽やかな親しみやすさ！
香味のバランスが優れているお酒。
食中酒としておすすめ。



県外の旨い酒

一合 八五〇円
二合 一五五〇円

石川県 【御祖酒造】やや辛口

ゆうほのゆーほっ

遊穂の湯ーほっ

生もと造り特有の力強さ、濃醇で腰があり、独特の酸味と
旨味のまとまった味幅のある豊かな風味。
熟成により角がとれて円熟味を増した呑み応え十分！



高知県 【仙頭酒造】辛口

たけしん

土佐しらざく 特別純米 斬辛

果実の爽やかな香り、その名の通り、
斬れの良い味わいの辛口酒。
食中酒としておすすめ！



秋田県 【西岡酒造】辛口

ゆきのぼうしや やまはいじゅんまい

雪の茅舎 山廃純米

山廃らしからぬ優しく柔らかい飲み口。
飲み飽きしない酒質で適度な酸味があり
燗にしても美味しい純米酒。

