## 万ぷく 名物

# 本枯節卷玉子

ど注文を頂いてから焼き上げます。熱々をお召し上がり、本枯節は削りたてを使い香りよく。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。標高600mほどの緑豊かな農場で生産している赤卵。広島県の真ん中に位置する安芸高田市向原町 熱々をお召し上がりください

# 音戸しらすと観音ねぎ本枯節巻玉子

西区で栽培されている観音ねぎのルーツは、京都の九条ねぎ。瀬戸内海の潮の香りが感じられる風味豊かな味わい。呉市の音戸地区で生産されるしらす。

季節限定のメニューです。

本枯節巻玉子

本枯節巻玉子

鰻巻

九六〇

六八〇

本枯節巻玉子 明太子巻

け 八九〇

本枯節茶碗蒸

ど注文いただいてから蒸し上げます。つるんとした喉越し、出汁薫る優しい茶碗蒸しです。自慢の出汁と赤卵を使用。身も心も温まる至福の茶碗蒸しが完成しました。 お早目のど注文をおすすめします。

本枯節茶碗蒸

五六〇

本枯節茶碗蒸 鰻

七六〇

本枯節茶碗蒸 蟹

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

六二〇

今一番美味しい牡蠣で作る蒸し牡蠣。 広島県産牡蠣使用。

さっぱりとしたポン酢ジュレとイクラで 蒸すことで牡蠣の旨味を閉じ込めました。

美味しさと華やかさをプラス。

燻玉ポテトサラダ

お出汁煮込みの牛すじぽん酢

あさり地酒蒸し

六六〇

八九〇

貝柱と根菜の白味噌グラタン

瀬戸内真鯛の南蛮漬け

旬の白身魚の利尻昆布〆

五九〇

六六〇

七五〇 九五〇

## 万ぷくの肴

瀬戸内産 赤なまと酢

おつまみとろたく 海苔巻き

岩塩ピスタチオ

エイヒレの炙り

六五〇

四八〇

五六〇

六九〇

五九〇

紀州南高梅 梅水晶

吉和村の葉わさび漬け

真鯛の酒盗和え

五八〇

五六〇

ひろしま高宮鶏
四本

広島県産 焼き牡蠣 地だとレモン焼き 五九〇 九六〇

和牛コーネ炭焼き 三五〇

穴子の白焼き 一, 三五 〇

雲仙ハ ムステーキ 七三〇

揚げ物

雲仙ハムカツ 七六〇

鶏の唐揚げ 四個 六二〇

三宅水産の呉がんす 六 〇

一夜干しホルモン天麩羅 六六〇

広島県産 牡蠣フライ 五個 八八〇

地だと天麩羅 八九〇

お漬物

小国大根の醤油漬け 五〇〇

一度食べたら忘れられない味火の国熊本阿蘇のまっちゃん漬けは

広島名産 安芸紫漬け 三八〇 四二〇

本枯節と老舗の白菜漬け

## よ も の

# 本枯節の出汁の

# 焼きおにぎり茶漬け

ど注文をうけてお出汁をど用意します。香りをお楽しみください。

焼きおにぎり茶漬け本枯節のお出汁

鰻・鯛・明太子

七六〇

焼きおにぎり茶漬け本枯節のお出汁

梅・葉わさび

各六一〇

焼本枯節 のお出汁

たっぷり薬味

六五〇

瀬戸内真鯛 鯛めし

広島赤卵 卵かけど飯

六 一 〇

九七〇

鮭とイクラの親子ど飯

一,五〇〇

濃厚ガトーショコラ マダガスカルバニラアイス添え 六五〇

> 広島県東広島市豊栄町 フ ムさん の牧場

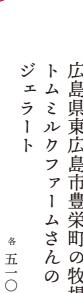
青きな粉と黒蜜がけ

六五〇



甘

味



要仕込み梅酒 知園なし酒 をどり梅酒	果実酒ロック・水割・ソーダ	瀬戸内みかんファジーネーブル 桜尾ジントニック	カクテルブラックニッカ角	尾ウィスキー 島 戸河内 ルカイスキー ロック・水割・ソーダ		もち麦ゴールデンエールNOHBREWERY 三次のクラフトリサッポロ 赤星ラガー	番搾り	こっぱり爽やかな味わい。コーニ ナス トロ アズーローニナス トロ アズーローニ ナストロ アズーローニール!
六 六 六 六 六 六 六 六 〇 〇 〇 〇	ダ割・ 湯割 - ハハハ○	六六〇	五八〇	が割・湯割一、二五〇	四八〇	八〇八八〇	七八〇	五六八〇〇
	ジュース・お茶	スシ	生果汁ジュース 生果汁ジュース	【広島県産】赤紫蘇ダルマのサワーダルタンサワーサワー!	中々 ボトルキープ三五〇〇~ 六二〇	佐藤 兼所 茶	黒 な 藤 黒 山	焼煙でである。
た 四 四 四 四 二 章 二 二			四四六〇	五二〇	立()	七二〇	六八七二〇	一, 二五 〇

## 日本酒

# 全国各地の日本酒をど用意しております

飛露喜

ひろき

(廣木酒造)

すっきりした中に感じる旨みを感じる。甘い果実を連想される香り。

冷酒

徳徳 グ 利利 ラ 大小 ス 九八〇~

熱燗

じゅうよんだい

【高木酒造】

すっきりした中に感じる旨みを感じる。甘い果実を連想される香り。

冷酒

熱燗 徳徳 グ 利利 ラ 大小 ス 四二,一;

仙禽

せんきん

【株式会社せんきん】

今しか飲めない限定の仙禽をどうぞ。四季折々の限定酒が愉しめる仙禽。

冷酒 グラス 八二〇~

よしこ

【槍の川酒造】

山形

甘酸っぱく濃厚、魅惑のヨーグルト酒。日本初の地ヨーグルトリキュール!日本初の地ヨーグルトリキュール!ジャージーヨーグルトと大吟醸の出会い。

ス 1- $\nu$ 1-

店主おすすめ

日本酒 ハ イ ボ ル

七八〇

日本酒初心者の方にもおすすめ!その日のおすすめの純米酒でつくる香り豊かな純米酒が織りなす、新し つくるハイボール 新しい爽快感。 イボール。

龍

こくりゅ

【黒龍酒造】

福井

ふくよかな香り、爽やかな飲み心地が人気の大吟醸。冷酒がおすすめ。

冷酒グラス 八五〇~

而

【木屋正酒造】

三重

自然な旨味と酸味。優しくて長い余韻が特徴。食中酒におすすめ。

冷酒グラス 八〇〇~

鯨

(酔鯨醸造)

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

冷酒

徳徳 ガ 利利 ラ 大小 ス

熱燗

獺

山口

だっさい

旭酒造

リンゴの様な立ち香はまさに獺祭そのもの。米のふくらみある甘い香りと、

冷酒グラス 八三〇

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

熱燗 冷酒 徳徳 グ 利利 ラ 大小 ス

八五八〇〇

### É 鴻

はくこう

【盛川酒造】辛口純米

呉市安浦

旨味と丸みのあるお酒。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

## 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。

### 寳 剱 ほうけん

呉市 仁方 (寳剱酒造) 純米超辛口

料理を引き立てるお酒。程よい旨味と香り、辛み。

## 福

せんぷく

(三宅本店) 純米

せず、さまど さまざまな料理とも相性の良いお酒。いとした辛口純米酒。毎日飲んでも飲み飽き

### 美和桜 みわざくら

三次市三和 【美和桜酒造】

水にも恵まれた酒蔵。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。

## 利 き酒三種 広島のお酒をど用意いたします

店主のおすすめ三種飲み比べ 六00

## 賀茂金秀かもきんしゅう

東広島市 黒瀬 【金光酒造】 穏やかで米の旨みが広がる様は絶妙。フレッシュでしっかりとした味わい。 特別純米

## 賀茂泉かもいずみ

東広島市西条【賀茂泉酒造】

キレの良い三がスッキリとした軽快な純米酒。ふくらみのある柔らかな米の旨みを感じ、

### 亀 きれい

東広島市西条【亀齢本店】

「亀は万年」長寿と繁栄を願って命名。すっきりとしたキレのある辛口が特徴。

### 龍 りゅうせい

竹原市 【藤井酒造】 特別純米

まろやかな口当たりと軽快なキレ。純米酒のみを醸す全量純米蔵。

### 鏡 せいきょう

中尾醸造

竹原市

熟成させまろやかに仕上げた純米酒。口当たり。出来上がった後もさらに時間をかけてい当たり。出来上がった後もさらに時間をかけてやや甘口で麹の旨味を充分に抽きだした穏やかな

## 泡の日本酒

### 代弥山スパ クリング 375ml 1,000

マスカットや桃を思わせるやさしい吟醸香。和食の乾杯に最適な辛口炭酸! 飲みきりボト

### 雨後の月 微紅

ドライですっきり!飲みきりボトルが◎ロゼ色の日本酒スパークリング。 330ml