

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。
パプリカを与えて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。熱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

本枯節茶碗蒸

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

本枯節茶碗蒸

五五〇

本枯節茶碗蒸 鰻

七五〇

本枯節茶碗蒸 蟹

八九〇



万ぶくの逸品

特選お造り五種盛

二人前 一、二〇〇〇

瀬戸田生口島の森崎農園さんで栽培されたミックスリーフを添えて。水耕栽培で育てたリーフは安心安全。そして美味しい。
フレッシュで香りも豊か。
お刺身を巻いて食べても美味。
少し残していただくと
お刺身サラダとしてご提供いたします。



広島県産蒸し牡蠣
ボン酢ジュレとイクラのせ

一個 六〇〇

燻玉ポテトサラダ

五八〇

季節野菜と本枯節の浅漬け

四〇〇

あさり大吟醸蒸し

六五〇

貝柱と根菜の白味噌グラタン

八五〇

牛タンシチュー

一、六〇〇

万ぶくの肴

老舗の漬物盛り

四五〇

真鯛の酒盗和え

五五〇

紀州南高梅 梅水晶

四五〇

吉和村の葉わさび漬

五五〇

いかの塩辛

五五〇

炭焼き

ひろしま高宮鶏
骨付き肉山賊焼き

七五〇

地だこレモン焼き

九五〇

広島県産焼き牡蠣

一個

五五〇

広島牛ステーキ

三,五〇〇

和牛コーネ炭焼き

一,二五〇

穴子の白焼き

一,二〇〇

エイヒレ炙り

五八〇

揚げ物

雲仙ハムカツ

七二〇

鶏の唐揚げ

六〇〇

三宅水産の呉がんとす

六〇〇

一夜干しホルモン天麩羅

六五〇

広島県産牡蠣フライ

五個

八五〇

地だこ天麩羅

八八〇

よもの

名物 本枯節の出汁のお茶漬け



本枯節の出汁お茶漬け

鰻・鯛・明太子

各 七五〇

本枯節の出汁お茶漬け

梅・鮭・葉わさび

各 六〇〇

瀬戸内真鯛 鯛めし

九五〇

穴子めし

一、二〇〇

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

ミルク

抹茶

チョコチップ

各 五〇〇

ビール

生ビール	六五〇
アサヒ スーパードライ	
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

ウイスキー

ロック・水割・ソーダ割・湯割

広島限定ウイスキー

広島戸河内

角

スーパーニッカ	六五〇
ブラックニッカ	五五〇

カクテル

桜尾ジントニッカ

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

甕仕込み梅酒 ^{かめ}	六〇〇
にがり梅酒	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
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

【広島県産】海軍さんにも愛されたラムネ

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 No.6

秋田

【新政酒造】

あらまき

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

福島

【廣木酒造】

ひろき

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

山形

【高木酒造】

じゅうよんだい

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

新潟

【八海醸造】

はつかいさん

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

福井

【黒龍酒造】

こくりゅう

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

三重

【木屋正酒造】

じこん

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

高知

【酔鯨醸造】

すいげい

独自の爽やかな酸味と旨味のバランスが良く、スツ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

山口

【旭酒造】

だっさい

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

福岡

【山口酒造】

うぐいすじろし

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

広島は、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。広島の地酒は、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。

冷酒 グラス

五五〇

熱燗 徳利小

八五〇

徳利大

一、五〇〇

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

スツ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

雄町らしいスツキリ感と、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

かもさんしゅう

東広島市黒瀬

【金光酒造】

特別純米

フレッシュでしつかりとした味わい。穏やかで米の旨みが広がる様は絶妙。

やや辛口

賀茂泉

かみいずみ

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、キレの良い三がスツ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

すつ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

やや甘口で麴の旨味を充分に引き出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