

万ふく名物

本枯節巻き玉子

のどかな安芸高田市向原町。
緑豊かな農場で生産している赤卵。
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。

期間限定

本枯節巻玉子

音戸しらすと観音ねぎ

八〇〇

呉市の音戸地区で生産されるしらす。

瀬戸内海の潮の香りが感じられる風味豊かな味わい。

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。

期間限定

本枯節巻玉子 明石巻

八九〇

兵庫名物の明石焼風の出汁巻玉子。

観音ねぎ、たこ、紅しょうが入り

本枯節巻玉子

六八〇

本枯節巻玉子 鰻巻

九六〇

本枯節巻玉子 明太子巻

八九〇

パルミジャーノがけ

冷製

本枯節茶碗蒸し

この季節は冷たい茶碗蒸し。

自慢の出汁と赤卵を使用。

ひんやり、つるんの喉ごしが心地よい逸品。

本枯節茶碗蒸し

四九〇

本枯節茶碗蒸し 鰻

六六〇

本枯節茶碗蒸し 広島牡蠣

六二〇



本枯節



向原農園 赤卵



巻きたて



焼きたて



料理や

万ぶく

厳選食材

広島県瀬戸田

生口島産

森崎農園直送



広島・瀬戸田町の森崎農園では、

水耕栽培で安心安全な栄養豊富な

野菜を育てています。

味にばらつきがなく店主も感動した、

生口島産ミックスリーフはひと味違います。

手作りハム・ソーセージ専門店

グリュックスシユバイン

五日市にある「グリュックスシユバイン」。

保存料・着色料・増量剤を使わず、食品添加物も

最小限に抑えた安心・安全な味わい。

しあわせのぶたの名に込めた想いととも

職人が心を込めて丁寧に仕上げています。

Glücksschwein



特選お造り五種盛

ミックスリーフ添え

二、四〇〇〇

二人前より

生口島のミックスリーフとお刺身

別添えのソースでカルパッチョ仕立ても

お楽しみいただけます

万ぶくのごちそうサラダ

一、二〇〇〇



グリュックスシユバインの

ローズハム、シヨルダーハム、

コッホサラミ使用。

季節の野菜、果物、お魚を合わせた

目にもおいしいごちそうサラダです。

燻玉ポテトサラダ

五九〇



燻製した半熟たまごを

トッピングしたポテトサラダ。

グリュックスシユバインのローズハム、

シヨルダーハム、コッホサラミ使用

森崎農園のサラダ添え



歴史と伝統の
比婆血統和牛



比婆牛

比婆牛のブランドを冠することができるのは、比婆の血統を受け継ぎ肉質に優れた和牛のみ。肉質は鮮やかな紅色、風味は深みがあり香り高い。

比婆牛サーロイン 陶板焼

二人前 四、八〇〇〜

卓上で焼きながら楽しむ比婆牛サーロイン。

香りと旨みが際立つ至福の陶板焼。

比婆牛サーロイン

陶板焼すき

二人前 四、八〇〇〜



極上のひとさら。
とろけるサーロインをさつと焼いて
向原農園の赤卵と自家製割り下でどうぞ。



かわはぎ活け造り

100g
一、三〇〇〜



※入荷が無い場合もございます。
サイズにより価格変動あり。

「広島名物かわはぎ」皮を剥ぐからかわはぎ。コリツとした食感。濃厚な肝醬油でどうぞ！

蕁焼きカツオ たっぷり薬味と追いカツオ

九〇〇



高知直送

豪快に蕁で焼き上げたカツオのたたきに、たっぷりの香味野菜をのせ、仕上げに本枯節をふんわりと追い鰹。

万ぶくの逸品

広島県産蒸し牡蠣

ポン酢ジュレとイクラのせ

一個 六二〇

広島県産牡蠣使用。
今一番美味しい牡蠣で作る蒸し牡蠣。
蒸すことで牡蠣の旨味を閉じ込めました。
さっぱりとしたポン酢ジュレとイクラで
美味しさと華やかさをプラス。



和牛コウネの肉豆腐

九五〇

広島名物のコウネを肉豆腐でお愉しみてください。
自家製割下で煮込みました。
鳥取産の白葱でさらに旨味をプラス。

グリユックスシユバイン特製

レバーペースト最中

五五〇

おつまみとろたく海苔巻き

六九〇

冷やしフルーツトマト

四五〇

焼き茄子おひたし

四六〇

あさり地酒蒸し

六六〇

蟹と根菜の白味噌グラタン

九四〇

広島小イワシ南蛮漬け

六〇〇



万ぶくの肴

紀州南高梅 梅水晶 四八〇

吉和村の葉わさび漬け 五六〇

真鯛の酒盗和え 五八〇

老舗山豊と 四五〇

板前仕込みの漬物盛り

老舗漬物店山豊さんと自家製漬物盛り合わせ

エイヒレの炙り 六五〇

新生姜のもずく酢 三〇〇

炭焼き

豚の軟骨入り
照り焼き豚つくね 一本 四二〇

豚の軟骨入り
照り焼き豚つくね 一本 五〇〇
月見添え

豚の軟骨入り

照り焼き豚つくね 一本 六五〇

パルミジャーノがけ

広島高宮鶏

手羽炭焼き 四本 六六〇

剣先いかレモン焼き 九六〇

広島県産焼き牡蠣 一個 五〇〇

牛コウネ炭焼き 一、三五〇

穴子の白焼き 一、二五〇

とうもろこしバター醤油焼 六〇〇

揚げ物

とうもろこし天婦羅 六〇〇

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 六一〇

一夜干しホルモン天婦羅 六六〇

剣先いか天婦羅からすみがけ 八九〇

小さいわし天婦羅 六三〇

広島県産牡蠣

牡蠣生ハム巻天婦羅 一個 五〇〇

広島県産牡蠣

牡蠣フライ 一個 五〇〇

しば漬けタルタル



メニュー

名物 本枯節の出汁の

焼きおにぎり茶漬け

ご注文をうけてお出汁をご用意します。香りをお楽しみください。

本枯節のお出汁 鰻・鯛・明太子 各 七六〇

焼きおにぎり茶漬け 梅・葉わさび 各 六一〇

宇和島流 瀬戸内真鯛の鯛めし 一、〇〇〇

刺身をタレにくぐらせて食べる、宇和島流鯛めし。

音戸ちりめん のじやこ飯 六五〇

音戸ちりめん青しそたくあん入り。ごま油で香りよく。

広島名物 穴子めし 一、六〇〇

広島赤卵 卵かけご飯 六一〇

鮭とイクラの親子ご飯 一、五〇〇

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

アイス最中 各 三五〇

チョコチップ
抹茶
ミルク



広島のお菓子 三谷製菓
香ばしい最中

串に刺さったわらび餅 きなこと黒蜜
和三盆、本わらび、丹波黒豆きなこの贅沢な味わい 三五〇



NY チーズケーキ
エスプレッソアイス
キャラメルソース 六五〇



濃厚ガトーショコラ
マダガスカルバニラアイス
苺ピューレソース 六五〇



宇治抹茶ブラウニー
抹茶アイス
青きなこと黒蜜 六五〇



ビール

生ビール

アサヒ スーパードライ 六八〇
ペローニナストロアズーロ 五八〇

イタリアプレミアムラガービール!
さっぱり爽やかな味わい。

瓶ビール

アサヒ スーパードライ 七八〇

キリン 一番搾り 七八〇

サッポロ 赤星ラガー 七八〇

NHIBROSHEWIMARA 三次のクラフトビール
OHIBROSHWIMARA

もち麦ゴールデンエール 八〇〇

ノンアルコールビール 四八〇

アサヒZERO

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 六六〇

桜尾ウイスキー 一、二五〇

角 六二〇

ブラックニツカ 五八〇

カクテル

桜尾ジントニツカ 七七〇

瀬戸内みかんファジーネーブル 六六〇

瀬戸内みかんカシスオレンジ 六六〇

果実酒

ロック・水割・ソーダ割・湯割

甕仕込み梅酒 六二〇

鶴梅完熟にごり梅酒 六六〇

あらごしみかん酒 六六〇

梨園なし酒 六六〇

白いライチ酒 六六〇

白いシャルドネ酒 六六〇

焼酎

ロック・水割・ソーダ割・湯割

芋焼酎

魔王 一、〇五〇

森伊蔵 一、二五〇

富乃宝山 七二〇

佐藤 黒 八六〇

黒霧島 六二〇

麦焼酎

兼八 八二〇

佐藤 茶 七二〇

中々 六二〇

ボトルキープ三五〇〇〜

サワー

自家製レモンサワー 六二〇

レモンたっぷり使ったサワー!

ダルタンサワー 五五〇

【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 四六〇

津軽完熟りんごジュース 四六〇

瀬戸田レモンスカッシュ 四六〇

ワイナリー ぶどうジュース 四六〇

ジュース・お茶

大和ラムネ 四二〇

広島コーラ 五〇〇

【広島県産】海軍さんにも愛されたラムネ

黒烏龍茶 四二〇

梅乃宿あらごし桃 六六〇

日本酒

全国各地の日本酒をご用意しております

やや辛口

飛露喜

ひるろき

【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	六八〇〇
熱燗	德利小	九〇〇〇
	德利大	一、八〇〇〇

旨口

黒龍

こくりゅう

【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 八五〇〇

やや甘口

十四代

じゅうよんだい

【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、八〇〇〇
熱燗	德利小	二、六〇〇〇
	德利大	四、八〇〇〇

辛口

仙禽

せんきん

栃木

【株式会社せんきん】

四季折々の限定酒が愉しめる仙禽。
今しか飲めない限定の仙禽をどうぞ。

冷酒 グラス 八二〇〇

ヨーグルトリキユール

ヨー子

よーこ

【槍の川酒造】

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



ストレート 八一〇〇

やや辛口

而今

じこん

三重

【木屋止酒造】

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 八〇〇〇

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、スツッ
入る口当たりでキレが良い食中酒。

冷酒	グラス	八〇〇〇
熱燗	德利小	一、一〇〇〇
	德利大	二、〇〇〇〇

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 八三〇〇

店主おすすめ

日本酒ハイボール

七八〇

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

広島県の酒

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。広島県の地酒は、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 五七〇
熱燗 徳利小 八八〇
徳利大 一、六〇〇

やや辛口
賀茂金秀 かもしんしゅう

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。

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。

やや辛口
賀茂泉 かもしづみ

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
雨後の月 うげのしづめ

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。

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。

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。

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。

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十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。

やや辛口
美和桜 みわぎくら

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。

泡の日本酒

一代弥山スパークリング 二〇〇〇

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

和き酒三種 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、六〇〇

雨後の月 微紅 びいこう 330ml 一、六五〇

ロゼ色の日本酒スパークリング。
ドライですっきり！飲みきりボトルが◎