

# 炉端焼き



## 名物！原始焼

原始焼は食材を串に刺し炭火の回りに立てて焼く日本古来の調理法です

### 芸北あまごの原始焼

鬼おろしすだち添え

六五〇

### 特大有頭海老 炭火焼

一,二八〇

喜多よし名物！特大の海老は必食！  
ピリ辛の海老マヨ添え

### 北海道産

特大ほつけ  
600g 二,八五〇

身はふつくらジューシー！  
日本酒といかが？

### 広島牛

炭焼き 山わさび添え  
三,二〇〇

肉質は柔らかく旨味がたつぷり。

豚軟骨入

自家製つくね

五八〇

和牛コウネ炙り

ねぎまみれ 一,三〇〇

炭焼き砂肝

ねぎまみれ 八八〇

殻付帆立の

ウニバター醤油

六五〇

バゲット添え

淡路島産

たまねぎの炭火焼

五八〇

岩国れんこん炭焼き

五五〇



本日の鮮魚炉端焼きはスタッフまで  
お尋ねください。

カウンター席のお楽しみ

19時半にしか食べられない！

季節の

土鍋炊き込み

ごはん

一膳 四八〇



## 冷菜

いぶりがっこの  
クリームチーズ最中  
六三〇

生ピーマンと肉味噌  
五八〇

須磨ポークの  
しゃぶしゃぶサラダ  
八一〇

釜揚げしらすのサラダ  
六八〇

牛のカルパッチョ  
九二〇



## 酒の肴

梅水晶  
五〇〇

釜揚げしらす鬼おろし  
四二〇

ホタルイカの沖漬け  
五二〇

鯛酒盗  
四六〇

えいひれ  
五四〇

大人のチータラ  
五八〇

枝豆  
四二〇

## 揚げたり

ごぼうチップス  
四五〇

たこの唐揚げ  
七九〇

豚耳の山椒唐揚げ  
六〇〇

インカのめざめ  
じゃがバター酒盗のせ  
六〇〇

## べだつたり

鮭茶漬け  
五〇〇

梅茶漬け  
五〇〇

葉わさび茶漬け  
五〇〇

焼むすび明太チーズ  
六八〇

焼むすび肉みそ  
六八〇

焼むすび鰻  
七四〇

## 甘いもの

ジェラート最中抹茶  
四八〇

ジェラート最中  
ドライフルーツ  
四八〇

濃厚ガトーショコラ  
五八〇

NYチーズケーキ  
五八〇

# マグロ大根

骨付まぐろを自家製たれで炊き上げた逸品!

八八〇

# もつ煮込み

牛と豚のもつをブレンド。じっくり煮込んだ喜多よしの定番。揚げた紅生姜がアクセント!

六五〇

# 肉豆富

豚肉専門店の須磨商店直送。新鮮な豚肉でつくる肉豆富。

七五〇



とろける旨みと深いコク  
煮込む時間も調味料

# 名物 3大煮込み

# 喜多よしの

# 極み

究極の

# 海の幸タルタル

まるで宝石箱! 本日の魚といくら・帆立・蟹をユツケ風に。



海苔で巻いてどうぞ!



# 定番だったたり

お酒が呑める

ポテトサラダ

各 五八〇

卓上でよく混ぜてお召し上がりください。



◆鯛酒盗のせ

◆イカの沖漬け

◆肉味噌

◆炙り明太

出汁巻き玉子

五五〇

観音ねぎのぬた

四八〇

冷やしトマト

四八〇

自家製浅漬け盛り

五二〇

# 広島 うまいもん



小いわし南蛮漬け

五四〇

小いわしの天婦羅

六八〇

穴子の白焼き

一、六〇〇

穴子の天婦羅

一、二〇〇



広島熟成鶏の  
骨付き唐揚げ

七八〇

吉和村の  
葉わさび漬け

五八〇

倉橋産  
牡蠣フライ

八五〇



草津港  
揚げたてがんす

五五〇

## 今日のサカナ

### 刺身盛り合わせ

二人前 一、五〇〇

喜多よし自慢の刺身盛り合わせ。  
瀬戸田生口島の森崎農園さんが育てた  
ミックスリーフたっぷり添えて。  
別添えのドレッシングで  
お刺身サラダとしても愉しめる盛り合わせ。



### 広島サーモン刺身

九二〇

広島県内一貫生産で鮮度抜群。  
弾力ある歯ごたえと濃い旨味が際立つ刺身！

まぐろ刺身

九五〇

がり巻ベサバ

七五〇

炙りベサバ

八九〇

おつまみネギトロ

七五〇

あん肝ポンジュレ

六八〇

山かけマグロ

八〇〇