

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

芸北サーモン

自家製西京味噌漬け
いくらおろし添え
一,二五〇

特大有頭海老 炭火烧
一,二〇〇

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
二,五〇〇

身はふつくらジューシー！
日本酒といかが？

広島牛 炭焼き
二,五〇〇

肉質は柔らかく旨味がたつぷり。

特製月見つくね 一本
四五〇

和牛コウネ炙り
ねぎまみれ
一,三〇〇

まぐろ卸しの
骨付まぐろ炭火烧
七八〇

牛タン炭火烧
藻塩レモンねぎだれ
一,五八〇

殻付き帆立
うにバター醤油
六五〇

安芸津産じゃがバター
酒盗のせ
六〇〇

栃尾の油揚げ
かんずり味噌
六五〇

新潟のソウルフード！とにかく大きい油揚げ

たまねぎの炭火烧
四八〇

岩国れんこん炭焼き
五五〇

空豆の炭火烧
七〇〇



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

20時にしか食べられない！

季節の

土鍋炊き込み

ごはん 一膳 五二〇



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
季節のフルーツ マスカルポーネカナッペ	七〇〇
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
和牛カルパッチョ	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
人参コールスローサラダ	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
青海苔フライド里芋	五八〇
特製アジフライ しば漬けタルタル	六八〇
豚耳の山椒唐揚げ	六〇〇

べだつたり

鮭茶漬	五〇〇
梅茶漬	五〇〇
葉わさび茶漬	五〇〇
焼むすび明太チーズ	六八〇
焼むすびいくら	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

鯖豆富

鰹、昆布、焼鯖の旨味出汁。
他では味わえない大人の煮込み。

五八〇

月見肉豆富

瀬戸田クレソンのせ

七五〇

とろり黄身を絡めて。
生口島の森崎農園さんの水耕栽培クレソンと。

もつ煮込み

六五〇

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！



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

【2日10食限定】

スペシャル オイスター

一ケ一、三五〇

広島県産生牡蠣「かきむすめ」に
いくら・帆立・蟹をトッピング！

究極の 海の幸タルタル 二、二〇〇

まるで宝石箱！本日の魚といくら・
帆立・蟹をユッケ風に。海苔で巻いてどうぞ。



定番だったたり

お酒が吞める ポテトサラダ

各 五五〇

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

冷奴 あけがらし添え 四五〇

山形の醤油屋「山一醤油製造所」の伝統的な食品「あけがらし」。
米と醤油の旨味と辛子のピリリとした、滋味あふれる味わい。

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 四八〇

廣島 うまいもん



森崎農園さん直送！
安心安全で美味しい水耕栽培
のクレソン。
お口直しとしても◎。
お一人様一皿がおすすめ。

瀬戸田生口島産 クレソンのサラダ	五二〇
広島県産牡蠣の マヨグラタン	二ケ 九八〇
広島熟成鶏の 骨付き唐揚げ	七八〇
倉橋産 牡蠣フライ	四ケ 八五〇
音戸産生牡蠣 かきむすめ	一ケ 七二〇
広島県産 焼き牡蠣	一ケ 四五〇
吉和村の 葉わさび漬	五八〇
穴子の白焼き	一、四〇〇
草津港 揚げたてがんす	五五〇
小いわし南蛮漬	五四〇



古くから山陰と山陽を結ぶ中継地として
栄えた広島県北広島町。
その北西部にある芸北地域は、島根県と
県境に位置し雄大な自然に包まれている。
大暮川源流域で三年という歳月をかけて
育てた芸北サーモン。
採卵から成魚まで一貫して管理されている。
プリッとした弾力、さっぱりとしているながら
濃厚で上品な味わい。
山育ちのサーモンご賞味ください。

芸北サーモン

九二〇

まぐろ刺身	九五〇
鰹のたたき	九二〇
がり巻ベサバ	七五〇
炙りベサバ	八九〇
イカの姿造り	一、六〇〇
おつまみネギトロ	七五〇
あん肝ポンジュレ	六八〇
やまかけマグロ	八〇〇
ホタルイカ酢みそ和え	七〇〇

今日のサカナ

刺身盛り合わせ

二人前 二、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。

