

# 広島 熟成 牡蠣



# 広島生牡蠣

【かきむすめ】 音戸海産

1ヶ **810**

広島県でも特に水の綺麗な指定生食用海域区

『清浄海域アジワ』で育てられています。

旨味がギュッと詰まっている春の牡蠣を

鮮度そのままに冷凍して熟成しました。

身は大きくプリッと!生牡蠣の旨みが口いっぱい広がります。

## 広島焼牡蠣

1ヶ **670**

## 広島牡蠣フライ

〇ヶ **800**

## 広島牡蠣天ぷら

〇ヶ **800**

## 広島牡蠣ポン酢

**800**

## 名物! 牡蠣ホーレン

**1,300**

新名物

# 海鮮 大吟醸 酒蒸し

2〜3人前

**1,820**

魚樽本店に来たならまずはこれ!

本日のおすすめの海鮮をドーンと。

卓上でグツグツ蒸し上げる豪快な漁師飯!

大吟醸酒の華やかでフルーティーな香りが、

魚介の旨味を引き立てています!

べに生パスタ投入!最後まで美味しく召し上がっていただけます。

淡路麺業さんの  
生パスタ

+ **570** 円

スタッフまでお声かけください。



広島  
発祥

## ウニホーレン 2,000

広島ご当地グルメ!

ウニ×ほうれん草×バター醤油=旨ッ!

# 逸品

## 芸北サーモン 親子ユッケ 850

さっぱりとした味わいの山サーモンに  
いくらと卵黄をトッピング!



広島県北広島町。その北西部にある芸北地域は、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、さっぱりとしていながら濃厚で上品な味わい。  
山のサーモンご賞味あれ!

特製! ポテトサラダ 670 魚樽の牛すじ煮込み 610

やわらかく煮込んでます!

小いわしの南蛮漬け 600 トマトとしらすのサラダ 780

音戸しらすとトマトの  
ブルスケッタ 820 冷やっこ 500



旬魚の昆布締め 800

明太子いくらのお  
出汁巻たまご 670



# 肴



酒の肴

酒肴五種盛り合わせ 1,220

店主おまかせの肴セット! 酒が進みます。

梅水晶 570 板わさ 500

鯛酒盗 570 イカ塩辛 500

吉和村の葉わさび漬け 570

えいひれ炙り 600

たたき胡瓜梅肉和え 460

塩ゆで茶豆 500

漬物盛り合わせ 600

ごぼうチップ 470

エンガワユッケ 650

ホタルイカ沖漬け 600

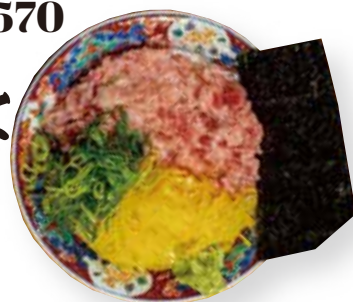
おつまみトロたぐ  
700

海苔に巻いてどうぞ!

冷やしトマト 480

自家製ピクルス 520

たこわさ 580





魚  
樽  
名  
物

## 大海老塩焼き 1尾 800

食べ応えありの大海老をプリプリに  
焼き上げます!

広  
島  
名  
物

## 牛コウネ炭火焼き 1,600

希少部位のコウネ。広島のスウルフード!  
炭火でさっと焼き上げます。

ホッケ一夜干し 800 穴子白焼き 1,200

本日のカマ塩焼き 800 スルメイカ丸焼き 800

広島高宮鶏せせり炭火焼 750 サザエ壺焼き 1ヶ 920

帆立ウニ醤油焼き 990 マグロ炭焼き 870

骨付豚カルビ炭火焼き 800

揚  
物

三宅水産の呉がんす 570 小さいわしの天ぷら 600

広島名物のがんす!ピリ辛でビールがススム!

極上鶏の唐揚げ 七味山椒がけ 620 タコの天ぷら 740

国産の七味山椒がさわやかな唐揚げ

魚樽の海老マヨ 800 白肉天ぷら 770

特製のマヨソースをたっぷり絡めて。

魚  
樽  
名  
物

魚樽のせんづから 550 揚げ出し豆腐 あおさ海苔あんかけ 620

新鮮なホルモンをからりと揚げた広島名物

磯の香りがふわりと薫るあんかけをたっぷり!

手  
巻  
寿  
司



芸北サーモンといくら手巻寿司 520

トロたく手巻寿司 420

白身魚手巻寿司 470

炙り鯖手巻寿司 420

漁師茶漬け 670 穴子茶漬け 650 葉わさび茶漬け 570

梅茶漬け 520 明太茶漬け 520

わかめ味噌汁 320 あさり味噌汁 440

甘  
味

十夢ジェラート ミルク・抹茶・チョコチップ 各 440

東広島市トムミルクファームの生乳 100%使用!

ミルクの風味を残したままの口どけなめらかなジェラート。