



広島生牡蠣

1ケ **790**

【かきむすめ】 音戸海産

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

シンプルに味わうなら焼きが一番！

熱々をどうぞ。

1ケ **650**

本日のおすすめメニューにも牡蠣料理あり☑

新名物 海鮮大吟醸 酒蒸し

2～3人前 **1,800**

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。

生パスタ + **550** 円

スタッフまでお声かけください。



ウニホーレン 1,980

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 親子ムツケ 800

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!

魚樽仕込みのツナサラダ 650

自家製のツナは大きくカット! 食べ応えありあり!

魚屋さんの牛すじ煮込み 590

やわらかく煮込んでます!

小いわしの南蛮漬け 580

佐々木豆腐店の冷やっこ 480

創業明治27年の老舗豆腐屋さん

音戸しらすとトマトの ブルスケッタ 800

佐々木豆腐店の豆腐と 厚揚げのサラダ 850



旬魚の昆布締め 780

明太子いくらのおせ 出汁巻たまご 650

ヤリイカカラスミバター炒め 1,300



肴



酒の肴

酒肴5種盛り合わせ 1,200

店主おまかせの肴セット! 酒が進みます。

梅水晶 550

板わさ 480

鯛酒盗 550

イカ塩辛 480

吉和村の葉わさび漬け 550

えいひれ炙り 580

たたき胡瓜 440

塩ゆで茶豆 480

漬物盛り合わせ 500

ごぼうチップ 450

沖縄もずく酢 200

おつまみトロたぐ 680

海苔に巻いてどうぞ!

冷やしトマト 450

自家製ピクルス 500





大海老塩焼き 1尾 780

食べ応えありの大海老をプリプリに
焼き上げます!



牛コウネ炭火焼き 1,580

希少部位のコウネ。広島のソウルフード!
炭火でさっと焼き上げます。

ホッケ一夜干し	780	穴子白焼き	1,180
本日のカマ塩焼き	780	スルメイカ丸焼き	780
広島高宮鶏せせり炭火焼	730	サザエ壺焼き	1ヶ 900
帆立雲丹醤油焼き	990	マグロ炭焼き	850
骨付豚カルビ炭火焼き		780	

揚げ物

三宅水産の呉がんとす	550	小さいわしの天ぷら	580
広島名物のがんとす!ピリ辛でビールがススム!			
極上鶏の唐揚げ七味山椒がけ	600	タコの天ぷら	720
国産の七味山椒がさわやかな唐揚げ			
魚樽の海老マヨ	780	白肉天ぷら	750
特製のマヨソースをたっぷり絡めて。			



手作り練り天	650	揚げ出し豆腐 あおさ海苔あんかけ	600
新鮮な魚のすり身を練り1本ずつ手作りしました。		磯の香りがふわりと薫るあんかけをたっぷり!	
雲丹天ぷら	980		
極上のひとくち!			

メ



手巻寿司

芸北サーモンといくら手巻寿司	500
トロたく手巻寿司	400
白身魚手巻寿司	450
炙り鯖手巻寿司	400

漁師茶漬け	650	穴子茶漬け	630	葉わさび茶漬け	550
梅茶漬け	500	明太茶漬け	500		
わかめ味噌汁	300	あさり味噌汁	420		

甘味

十夢ジェラート ミルク・抹茶・チョコチップ 各 420

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。