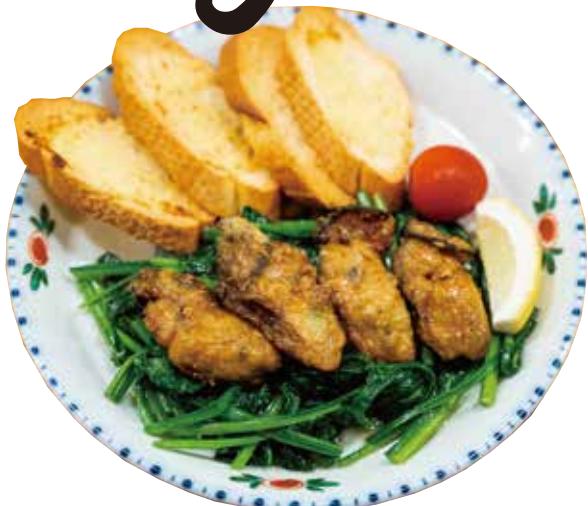


# ホーレン牡蠣

1,300

バケットにのせて！



## 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ます！  
〆に生パスタ投入！最後まで美味しい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。

# 広島牡蠣料理

## 廣島焼牡蠣

1ヶ 670

## 廣島牡蠣フライ

4ヶ 800

## 廣島牡蠣天ぷら

4ヶ 800

## 廣島牡蠣ポン酢

800



ウニホーレン 2,000

廣島ご当地グルメ！

ウニ × ほうれん草 × バター醤油=旨ッ！

廣島発祥

# 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、さっぱりとしている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  
やわらか一ぐ煮込んでます！

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

明太子いくらのせ  
出汁巻たまご 670



# 肴



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



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  
鯛酒盜 570 イカ塩辛 500

吉和村の葉わさび漬け 570

おつまみトロたこ  
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

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

## 牛コウモリ炭火焼

1,600

希少部位のコウモリ。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 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

三宅水産の吳がんす 570 小いわしの天ぷら 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 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

魚樽のせんじがら 550 揚げ出！豆腐 あわさ海苔あんかけ 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



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。