大漁酒場 魚樽 本店 おしながき

魚樽升盛（うおたる ますもり）

魚樽来たなら、まずはこれ！
その日のおすすめの魚介を豪快に升盛！

二人前 一，八五〇
一人前より承ります。一，〇八〇

本日の活魚

本日の魚種と価格はスタッフまで！

貝料理

はまぐり酒蒸し	七八〇
あさり酒蒸し	七六〇

サラダ

ポテトサラダ	五五〇
玉葱としらすのサラダ	五八〇
特製塩だれ豆腐サラダ	五八〇

逸品料理

牛すじ煮込み	五九〇
冷やしトマト	四五〇
たたき胡瓜梅肉和え	四四〇
揚げ出し豆腐	五〇〇
じゃがバター	四七〇
出汁巻き玉子	五五〇
茄子田楽	六三〇
広島名物！がんす	五五〇
しらすおろし	四五〇
ハムカツ	五二〇
漬物盛り合わせ	五八〇

揚げ物

白肉天ぷら	六九〇
チキン南蛮	六三〇
ホルモン天ぷら	六五〇
鶏の唐揚げ	六五〇
タコの天ぷら	六九〇
小イワシの天ぷら	六八〇
アジフライ	六八〇
牡蠣クリームコロッケ	六三〇
くじら竜田揚げ	七八〇
ごぼうチップス	四五〇
さきいか天ぷら	六九〇

名物！穴子料理

穴子は焼いて良し、揚げてよし！

煮穴子	一，一八〇
白焼き	一，一八〇
たれ焼き	一，一八〇
一本天ぷら	一，一八〇

本日の鮮魚

本日の魚種はスタッフまで！

塩焼き	各九〇〇～
煮付け	
タタキ	

〆物

海の幸を味わい尽くす！

海鮮魚樽丼	一，八〇〇
穴子めし	九八〇
海鮮太巻き	一，七〇〇
しらすねぎ丼	六八〇
梅茶漬け	四八〇
めんたい茶漬け	五三〇
漁師茶漬け	六三〇
味噌汁	三六〇
貝汁	六三〇

甘味

バニラアイス	三五〇
抹茶アイス	三五〇

豪快！炭焼き

七輪で焼いてお召し上がりください。
<2階席は調理したものをご提供いたします>

大海老塩焼	七八〇
ホッケ一夜干し	六八〇
炙り博多明太子	五八〇
蟹みそ甲羅焼き	七八〇
島根浜田の赤天	五〇〇
えいひれ炙り	五八〇
イカ一夜干し	七八〇
タコ塩だれ焼	八八〇

肉料理いろいろ

黒毛和牛！

和牛炭焼き	二，三〇〇
コウネ炙り	一，五八〇
せせりねぎ塩焼き	七三〇
親鶏炭焼き	七五〇
豚ハラミ炭火焼き	七〇〇
厚切りベーコン	七三〇

写真はイメージです。

広島の地酒

南は瀬戸内海に面した「海の味」、北は冬雪深い中国山地の「山の味」。
そしてその中間に位置する盆地などの「里の味」がある。
広島の地酒は、気候や風土、風情などを背景に、蔵ごとの個性があり、
多彩で個性的な味わいの酒が造られている。

福山市	天寶一（てんぽういち）	特別純米	【天寶一酒造】	福山市で唯一残る酒蔵。広島県代表の八反錦。味のサバケと米感を楽しめる
呉市仁方	雨後の月（うごのつき）	純米	【相原酒造】	「雨上がりの空に冴え冴えと光り輝く月が周りを明るく照らす」お酒の名の由来は、徳富蘆花「自然と人生」の一説より
呉市音戸	華鳩（はなはと）	純米吟醸	【榎酒造】	穏やかな瀬戸の音戸で安らぎがあり優しい味わいの酒造りをする酒蔵
安芸津	富久長（ふくちょう）	純米吟醸	【今田酒造】	フルーティーで華やかな香り口当たりに適度な酸と軽やかな甘み
竹原市	夜の帝王（よるのていおう）	特別純米	【藤井酒造】	軟水仕込みの特徴を活かした口当たりまろやかな食中酒
竹原市	竹鶴（たけつる）	純米	【竹鶴酒造】	食事中に飲める、燗で旨い食中酒呑み進めるうちに不思議と食欲が増してくる酒
東広島市	賀茂金秀（かもきんしゅう）	特別純米	【金光酒造】	フレッシュでしっかりとした味わい穏やかなコメの旨みが広がる様は絶妙
西条	賀茂鶴（かもつる）	純米吟醸	【賀茂鶴酒造】	ふくよかな香り。米の旨みを感じる冷酒またはぬる燗がおすすめ
西条	亀齢（きれい）	純米	【亀齢酒造】	辛口でスッキリとした味が特徴広島が誇る酒処西条の酒
三次市	美和桜（みわざくら）	純米	【美和桜酒造】	蔵元自ら米作りから手掛けている水にも恵まれた酒蔵
可部	旭鳳（きょくほう）	純米	【旭鳳酒造】	旨みがあり、キレのよい広島らしい酒酒造りを追求し続ける隠れた地酒蔵
白島	蓬莱鶴（ほうらいつる）	特別純米	【原本店】	街なかのマンションの地下で醸す、広島市中心部にただ一つ残る日本一小さな酒蔵

酎ハイ

生絞りレモン酎ハイ	六〇〇
季節の生絞り酎ハイ	六〇〇
ライム酎ハイ	六〇〇
カルピス酎ハイ	五〇〇
プレーン酎ハイ	五〇〇

焼酎

芋焼酎

黒霧島　白波	各　六〇〇
富乃宝山	七〇〇
佐藤　黒	八五〇

麦焼酎

いいちこ	各　六〇〇
二階堂	

しそ焼酎

鍛高譚（たんたかたん）	六〇〇

米焼酎

鳥飼（とりかい）	六〇〇

ボトルキープ大歓迎

お預かり期間　ハーフボトル3ヶ月・一升瓶6ヶ月

【芋】黒霧島・白波
【麦】二階堂・いいちこ

ハーフボトル	二，八〇〇
一升瓶	五，〇〇〇

【芋】富乃宝山

ハーフボトル	四，五〇〇
一升瓶	八，〇〇〇

ワイン

ルナーリア

白・赤・オレンジ・ロゼ　各　六〇〇

イタリア・アブルッツォの生産者共同組合が手掛けるワイン。二〇〇五年からビオディナミ農法を取り入れ、出来る限り人の手を加えないようにワイン造りを行っています。

ソフトドリンク

烏龍茶	各　四〇〇
オレンジジュース	
コカ・コーラ	
ジンジャーエール	
カルピス	

店主おすすめ

雨後の月ハイボール
日本酒で作る爽やかハイボール。
七八〇

ビール

生ビール

アサヒスーパードライ　中	六五〇
大	一，〇〇〇

瓶ビール

アサヒスーパードライ	各　七五〇
キリン一番搾り	
サッポロラガー	
プレミアムモルツ	

ノンアルコールビール

アサヒ　ドライゼロ	五二〇

カクテル

◇カシス ◇ピーチ（ソーダ・オレンジ・ウーロン）	六五〇
桜尾ジントニック	七五〇

ホッピー

白ホッピーセット	五〇〇
黒ホッピーセット	各　五五〇
中身のみ	二八〇
ホッピーのみ	三五〇

梅酒

梅酒	各　五五〇
カープ梅酒（ロック・ソーダ・水割・湯割）	

ウィスキー

角ハイボール	六〇〇
メガ角ハイボール	八五〇

グラス	五五〇
一合	八五〇
二合	一，五〇〇