広島牡蠣

殻付 焼牡蠣 一ケ 六七〇円

牡蠣ぽん酢 七九〇円

牡蠣フライ 八三〇円

牡蠣の天婦羅 八三〇円

塩田熟成

殻付 生牡蠣 一ケ 八八〇円

広島県大崎上島の豊かな自然の中で、フランスの伝統技法を応用して育てられた特別な牡蠣。塩田熟成牡蠣のまろやかで芳醇な風味をご賞味ください。

大崎上島ファームスズキ直送

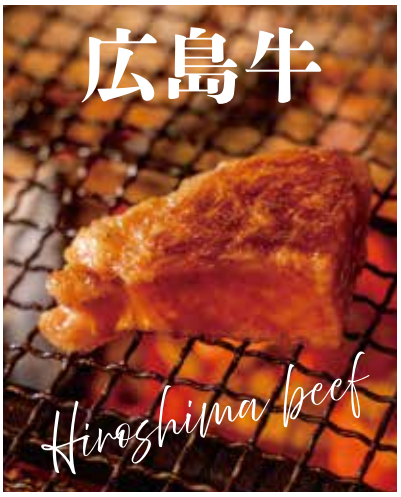


⚠ ご高齢の方、妊娠中の方、お子様、体調が優れない方は生食はお控えください。

炭焼き

広島牛ロース炭火焼き 二,八〇〇円

広島が誇る、至高の和牛



尾道六穀豚ロース炭火焼き 一,一八〇円

六種の穀物で育てた旨味たっぷりの豚肉

熟成鶏せせりネギ塩焼き 七八〇円

熟成鶏もも肉炭火焼き 八八〇円

広島熟成鶏
自然豊かな安芸高田市高宮町で育てた広島の鶏。
濃厚な旨味、柔らかくジューシー



ひろしま旨いもん

牛コーネ炙り 一,一八〇円

広島名物 噛むほどに旨味あふれる

穴子白焼き たれ焼き 各一,二〇〇円

でべら炙り 一枚 五八〇円

酒好きを唸らせる、尾道最強の肴

えいひれ炙り 五三〇円

イカ一夜干し 六二〇円

サザエつぼ焼き 一,二八〇円

島根名産 江木蒲鉾店 赤天炙り 五〇〇円

旬の刺身



刺身七種盛り合わせ
二人前　二，二〇〇円

人数に応じてご用意いたします。
画像は四人前です。
この他にもお刺身メニューあります。
別紙をご覧ください。
※画像はイメージです。

旬魚のカルパッチョ
一，二八〇円

お刺身とはひと味違う！
お酒が進む、居酒屋カルパッチョ。

活魚

広島名物

穴子活造り
三，五〇〇円

サザエ活造り
一，二八〇円

絶品

肝ポン酢で食べるかわはぎ活造り
本日の仕入サイズにより価格が異なります。



海のフォアグラと言われるかわはぎの肝

逸品料理

広島の味
ウニホーレン
一，九八〇円

向原農園の赤卵使用！
出汁巻玉子
六四〇円

加熱処理済
広島牛たたき風
一，五八〇円

加熱処理済
広島牛ユッケ仕立て
一，五八〇円

広島六穀豚
豚バラ大根
八六〇円

豚足煮込み
六〇〇円

牛すじ煮込み
六三〇円

あさりの酒蒸し
六六〇円

広島老舗漬物店　山豊（やまとよ）
広島菜漬け
安芸柴漬け
広島菜キムチ
各四五〇円

サラダ

生ハムや魚介をたっぷりの野菜と！
ごちそうサラダ
一，一八〇円

ポテトサラダ
五八〇円

まずはこれ

サクサクとまらん
ごぼうチップ
五五〇円

らっきょう
四五〇円

たこわさ
五〇〇円

もろきゅう
四八〇円

カツオ酒盗
五〇〇円

冷やしトマト
四八〇円

吉和の植本わさび本舗
葉わさび漬け
五五〇円

さしみこんにゃく
五八〇円

当店では五〇〇円のお通し代を頂いております

揚げ物

小いわし天ぷら　六八〇円

たこ天ぷら　八九〇円

穴子天ぷら　一，二〇〇円

広島熟成鶏の唐揚げ　八〇〇円

雲仙ハムカツ　六五〇円

揚げ出し豆腐　六〇〇円

フライドポテト　五五〇円

名物 せんじがら　七二〇円
一夜干しホルモン天ぷら
噛むほどに旨い広島最強のおつまみ

揚げがんす　六〇〇円
呉の老舗練り物専門店「三宅水産」のがんす。
白身魚すり身に玉葱・唐辛子を合わせて
揚げた広島のソウルフード！

飯もの

音戸じゃこ飯　六五〇円

広島名物たこ飯　九八〇円

漁師茶漬け　六五〇円

植本本舗の葉わさび茶漬け　六五〇円

赤卵かけご飯　六三〇円

広島菜巻き　七六〇円

植本本舗の葉わさび巻き　七二〇円

しそ穴子巻き　一，二〇〇円

海鮮太巻き　一，四〇〇円
ご注文をうけて巻きます！
海の幸たっぷり、贅沢太巻きです。

汁物

あさり汁　四五〇円

しじみ汁　四五〇円

漁師汁　五五〇円

甘味

東広島市豊栄町
トムミルクファーム直送
牧場手作りジェラート



ミルク
抹茶
チョコチップ

各 五〇〇円