

広島牡蠣

殻付焼牡蠣

一ケ
五八〇円

牡蠣ぽん酢

七七〇円

牡蠣フライ

七九〇円

牡蠣の天婦羅

七九〇円

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

塩田熟成
牡蠣



1日
15個
限定

Clair Oysters



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

広島牛



Hiroshima beef

尾道六穀豚ロース

炭火焼き

九五〇円

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

七六〇円

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鶏。
濃厚な旨味、柔らかなジューシー



ひろしま旨いもん

穴子 白焼き

各一、二〇〇円

たれ焼き

地だこ

レモン焼き

一、〇〇〇円

でべら炙り

四〇〇円

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 一、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、一〇〇円

魚醤オイルで香りよく仕上げました。

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。

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



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

広島名物

牛コーネ炙り

一、一〇〇円

向原農園の赤卵使用！

出汁巻玉子

六〇〇円

加熱処理済

広島牛なたき風

一、五八〇円

加熱処理済

広島牛ユツケ仕立て

一、五八〇円

尾道六穀豚の角煮

九五〇円

豚足煮込み

六〇〇円

牛すじ煮込み

五八〇円

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

各 四五〇円

安芸柴漬け

広島菜キムチ

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、一〇〇円

ポテトサラダ

五八〇円

まずはこれ

サクサクとまらん

ごぼりチップ

四五〇円

らっきょう

四五〇円

なこわさ

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

五〇〇円

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

六五〇円

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

七六〇円

雲仙ハムカツ

六二〇円

揚げ出し豆腐

六〇〇円

フライドポテト

五三〇円

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

六〇〇円

広島名物たこ飯

九二〇円

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

六〇〇円

広島菜巻き

六八〇円

植本本舗の

葉わさび巻き

六八〇円

しそ穴子巻き

一,〇〇〇円

海鮮太巻き

一,三〇〇円

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 四五〇円

