

豚

Hiroshima Pork

うつみ潮風豚



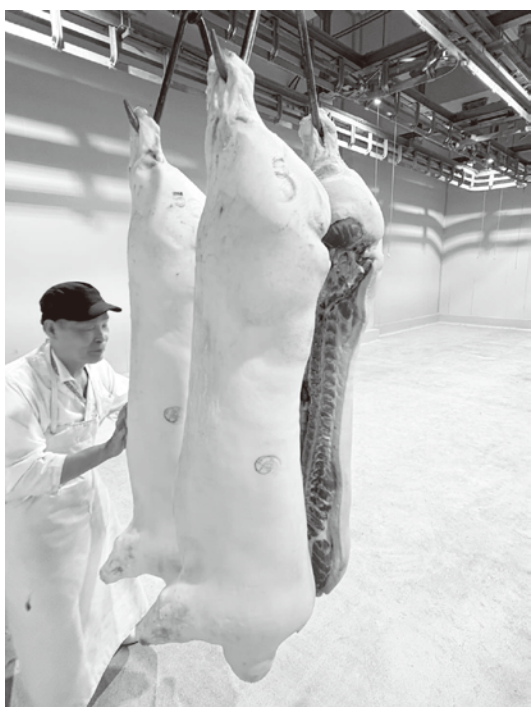
広島・福山内海町で
育まれたブランド豚。
甘みのある脂はあっさり上品。
程よい歯ごたえと
ジューシーさが魅力！
噛むほどに広がる濃厚な旨味を、
ぜひお楽しみください。

豚目利きの

須磨さん



広島で六十年続く豚肉専門卸「須磨商店」さんが
長年培った確かな目利きで厳選。
横島ファームが大切に育てる「うつみ潮風豚」
入荷しました。



一頭を見極め、旨い部位を選び抜く

ナガレボシ 三大名物

鮮肉 肉刺し

鮮度自慢！

●ホルモン刺し盛り

980円



牛ハツ
豚ハツ
豚ガツ
豚タン
豚レバー

今朝入荷した新鮮なモツのみを使用！
肉専用の甘口醤油でお召し上がりください。

特選和牛

●とろける！

炙り牛ユツケ

1580円



店主厳選の和牛。
とろけるような口どけと肉の旨味！

肉刺しは中心温度と加熱時間を確認し、低温調理しています。
しっとりやわらかな肉の旨みをお楽しみください。
※小さなお子様、ご高齢の方、体調のすぐれない方など、
抵抗力の弱い方はお召し上がりをお控えください。

ホルモンの

煮込み串

デミグラスと味噌でコク旨仕立て

オススメ

デミグラス味噌煮込み串

盛り合わせ

四本 780円

- 豚カシラ肉串 一本 220円
- 豚ト口串 一本 230円
- 豚ハツ串 一本 200円
- 豚小腸串 一本 180円



コク旨煮串で、乾杯！

鮮度良し

ホルモン揚

天ぷらも唐揚げも！部位ごとの旨さを食べ比べ。

オススメ

広島名物！

ホルモン天ぷら盛り合わせ

980円

- 豚小腸天ぷら 550円
- 大腸天ぷら 600円
- 直腸天ぷら 600円
- カシラ天ぷら 650円
- ガツ天ぷら 600円

オススメ

ナガレボシ名物！

ホルモン唐揚げ盛り合わせ

980円

- 豚レバー唐揚げ 580円
- 豚ト口唐揚げ 600円
- カシラ唐揚げ 650円
- 豚軟骨唐揚げ 580円
- 豚耳山椒唐揚げ 600円

煮ても焼いても旨い！

豚の一皿

●もつ煮込み 600円

神石高原町 神龍味噌使用
国産新鮮ホルモンの絶品もつ煮込み



●茹で豚たん 750円

●すき焼風肉豆腐 780円

●瀬戸田リーフト

豚バラ肉のしゃぶしゃぶサラダ 760円

●うつみ潮風豚 1180円

●熱々鉄板トンテキ

●豚トロ炙りサラダ 740円

●新鮮！レバー 700円

鉄板焼ねぎ塩だれ

鮮魚

升盛刺身



2400円

本日入荷の単品刺身は別紙でご覧ください。

●ガリ巻メ鯖 750円

●まぐろの山かけ 950円
山わさび添え

●たこときゅうりの塩ごま和え 880円

●おつまみ！ 780円
とろたく

一品

●生ピー肉味噌 590円

●冷やしトマト 500円

●瀬戸内しらすのサラダ 600円
柑橘ドレッシング

●自家製からすみ大根 580円

●西京味噌漬けクリームチーズと
いぶりがっこ 580円

●板わさ 500円

●枝付枝豆 500円

●鯛酒盗 510円

●梅水晶 500円

●吉和の葉わさび醤油漬け 540円

●赤なまこの塩辛 500円

●エイヒレ炙り 580円

●大人のチータラ 580円

●呉名物がんす 630円

●ごぼうチップ 480円

●広島牡蠣フライ 900円

●広島熟成鶏唐揚げ 680円

●出汁巻き玉子 600円

メもん



羽釜ごはん

農家さん直送。広島県産の美味しいお米です。
炊き立てをご用意いたします。
約二十分かります。お早目にご注文ください。
一合 二人前

●銀しやり羽釜ごはん 650円

●広島牡蠣の
羽釜炊き込みごはん 1580円

●お茶漬け 鮭・山葵・明太子・しらす 各 480円

ビール

●アサヒマルエフ生ビール

大 1250円
中 660円
小 530円

●シャンデイガフ 680円

ビール・ジンジャーエール

●レモビー 780円

ビール・レモンリキュール

●梅ビー 780円

ビール・自家製梅酒

瓶ビール

●アサヒスーパードライ

中瓶 750円

●サッポロ 赤星

大瓶 950円

ハイボール

●角ハイボール 620円

●ブラックニッカ ハイボール 520円

●ソガイニ ハイボール 570円

●ニッカフロンティア ハイボール 900円

●コークハイ 630円

●ジンジャーハイ 620円

日本酒

日本酒のショーケースをご覧ください。
定番からレアな日本酒まで勢ぞろい。
お好きな銘柄をお選びください。
セルフ飲み放題もあり☑

シザリ酎ハイ

生炭酸をゆつくりジョッキに注いで
シザリシザリをお楽しみください！

各 600円



●瀬戸内レモン トマト

●瀬戸内みかん ライム トニック割

●白桃 ベリーベリー

●パイナップル ガリガリ 辛口ジンジャーエール割

●カルピス だるま 赤紫蘇焼酎コーラ割

お茶割り

●ウーロン割り 500円

●黒烏龍割り 530円

●緑茶割り 530円

●ジャスミン割り 530円

●濃い抹茶ハイ 650円

●紅茶ハイ 620円

日本ウイスキー

各 1250円

ロック・水割・ソーダ

山崎 【モルトウイスキー】

柔らかな華やかな香り。
甘くなめらかな味わいが特長的。赤みのある琥珀色。

白州 【モルトウイスキー】

爽やかな新緑の香りと果実香。
甘く柔らかなスモーキーさが漂う。

余市 【モルトウイスキー】

やわらかな樽熟成香と麦芽の甘さ、
豊かな果実香の調和。北海道を代表するウイスキー

竹鶴 【モルトウイスキー】

複雑にして華麗。
熟成を重ねた上質のモルトだけで仕上たピュアモルトウイスキー

3冷

すべてを究極に冷やした
3冷シリーズ。
お客様の前でお作りします。



広島のウイスキー「戸河内」

●3冷広島ハイボール

850円

広島のジン「桜尾」

●3冷広島ジントニック

850円

芋焼酎

ロック・水割・ソーダ

●黒霧島

600円

●富乃宝山

650円

●佐藤黒

800円

●EMO

650円

麦焼酎

ロック・水割・ソーダ

●二階堂

600円

●中々

650円

●佐藤麦

800円

●MUGY

650円

ワイン

●グラスワイン白

650円

●グラスワイン赤

650円

低アル

アルコール3%

各580円

●カシスとオレンジ

●レモンとみかん

●白いぶどう

ノンアル

各500円

●ノンアルビールドライゼロ

●ノンアルハイボール

●ノンアルカシスオレンジ

●ノンアルレモンサワー

●シャルドネスパークリング

ソフトドリンク

各480円

●レモンスカッシュ ●オレンジ

●みかんソーダ

●グレープフルーツ

●パイナップルソーダ

●りんご

●白桃ソーダ

●ウーロン茶

●ベリーソーダ

●コカ・コーラ

●ジンジャーエール

●トニック

●カルピスソーダ

●カルピスウォーター

宴会ご予約 承り中



名物！セルフで楽しむ 日本酒飲み放題

自本酒はもちろん、珍しい焼酎や
自家製梅酒もセルフでお楽しみいただけます。

飲み放題付コース **4,500円**～




テーブル席


カウンター席


掘りごたつ席


最大50名様

会社宴会・歓送迎会・各種お集まりに