

梅見月の一品料理

今月のおすすぬ

数の子	一〇五〇円
そら豆塩茹で	八五〇
蟹味噌甲羅焼き	一〇〇〇
あん肝ポン酢	一〇〇〇
たら白子ポン酢	一〇〇〇
鰯しゃぶ	二八〇〇
ズワイ蟹しゃぶ	三一五〇
海鮮せいろ蒸し	二五〇〇
鰯(塩焼き・照焼き)	一五八〇
本日の味噌漬焼き	一五八〇
若筍煮	一二〇〇

酒の友

いか塩辛	六五〇円
子持ち昆布	一〇五〇
まぐろぬた和へ	八五〇
烏賊このわた	一三五〇
小さいわし山椒煮	八五〇
季節のお浸し	八五〇
酒の友盛合せ	一三五〇
からすみ	一八五〇
もずく酢	七五〇
あぶりタコ天	六五〇

国産

お造り

すこしづつ色々盛り	二五〇〇円
おまかせ盛り(二〜三人前)	四五〇〇
選べる三種盛り	三〇〇〇
★印の中から、お選びください。	
★ さより	兵庫 一五八〇
★ ぶり	鳥根山口 一五八〇
★ たいら貝	封馬・瀬戸内 一五八〇
★ 水烏賊	長崎 一五八〇
★ 縮アジ	愛媛 一五八〇
★ さざえ(一ヶ)	愛媛 一〇五〇
★ まぐろ	奄美 二五〇〇
★ 本日の自身	二三五〇
自身薄作り	二五〇〇
活くるま海老(一尾)	沖縄 一六八〇
活あわび(一〇〇g)	愛媛 三八〇〇
※その他、係りの者にお尋ねください。	

入荷産地は、日により変わる場合がございますので、係りの者へお尋ねください。
食物アレルギーと食物不耐性について、当レストランで提供する料理の原材料についての質問は、係りの者へお尋ねください。

※表示価格には、税金・サービス料が含まれております。

焼物

烏賊バター焼き		一四五〇円
さごまつば焼き(二ヶ)	広島	一〇五〇
いか塩焼き		一二五〇
活車えび塩焼き(二尾)	沖縄	一六八〇
地あなご(塩焼き、タレ焼き)	広島	一五八〇
めばる塩焼き	瀬戸内	二五〇〇
うなぎ(蒲焼き、白焼き)	愛知	二二五〇
たいら貝バター焼き	対馬・瀬戸内	一八〇〇
ホタテ貝バター焼き	北海道	一八〇〇
活あわび(二〇〇g) (塩焼き、バター焼き)	愛媛	三九八〇
焼き長芋		八五〇
茄子田楽		八五〇
生ふ田楽		八五〇

お肉

黒毛和牛サーロイン(A4)		
網焼き又は和風ステーキ		
<small>※産地は係りの者にお尋ねください</small>		
	(八〇g)	二九八〇円
	(三〇g)	四四五〇
国産牛サーロイン(五〇g)と 長芋の和風ステーキ		一八〇〇
合鴨バター焼き	京都	一八五〇
広島風和牛スジぼん酢		八〇〇
揚げ出し豆腐		八五〇円
茄子揚げ出し		八五〇
天婦羅盛り合わせ		三二五〇
小さいわし天ふら	愛知三重	一二五〇
キヌ天ふら	九州	一二五〇
穴子天ふら	広島	一五八〇
地タコ天ふら	瀬戸内	一五八〇
季節の野菜天ふら		一五八〇
ホタテと長芋挟み揚げ	北海道	一五八〇
活車海老天ふら(二尾)	沖縄	一六八〇

揚物・天婦羅

煮物

季節の野菜焼き		一二五〇円
なす田舎煮		八五〇
穴子と小芋の煮付け	広島	一八〇〇
めばる煮付け	瀬戸内	二五〇〇
若布きゅうり		六五〇円
地たこ湯引き	瀬戸内	九八〇
とり貝	広島	一二五〇
穴子ざくざく	広島	一二五〇
うなぎザクザク	愛知	一五〇〇

酢の物

牡蠣料理

焼かき小町(二ヶ)	広島	八五〇円
湯牡蠣ポン酢	広島	一三〇〇
カキフライ	広島	一三〇〇
牡蠣バター味噌焼き	広島	二〇〇〇
牡蠣雑炊	広島	一三〇〇

※かき小町(三倍体カキ)
産卵させずに3年かけて養殖しており、身入もよく
栄養も豊富で、通常の牡蠣より美味しいとされる
広島ブランド牡蠣です。

ふぐ料理

ふぐ薄作り	長崎・山口	三五〇〇円
ふぐ薄作り(小)	長崎・山口	一八〇〇
河豚ちり鍋	長崎・山口	六八〇〇
河豚アラ唐揚げ	長崎・山口	二八〇〇
河豚アラ炭火焼き	長崎・山口	三五〇〇
ふぐ雑炊	長崎・山口	一九八〇

※牡蠣料理、ふぐ料理、共に数量限定となりますので、
品切れの場合はご容赦くださいませ。

蒸物・その他一品

めばる(ちり蒸し、唐揚げ)	瀬戸内	二五〇〇円
天然鯛頭 (荒焼き、ちり蒸し)	瀬戸内	二九八〇
茶碗蒸し		九八〇
湯どうふ		一二〇〇
ふぐヒレ酒	長崎・山口	一二五〇
追酒		九〇〇

※荒焼きは骨から旨みを出すため、四〇〜五〇分かけて
じっくり焼きあげますので、お早めにご注文ください。

サラダ

野菜サラダ		一二五〇円
海の幸サラダ		二二〇〇

お寿司

海鮮丼(赤出汁付き)	二八〇〇円
雲海せいたく巻(赤出汁付き)	四五〇〇
握り盛合せ(赤出汁付き)	四八〇〇
特上握り盛合せ(赤出汁付き)	五八〇〇
胡瓜巻	七二〇
しんこ巻	七二〇
梅しそ巻	七二〇
鉄火巻	九八〇
穴子きゅうり巻	九八〇
ちらし寿司(赤出汁付き)	三六八〇

※勝手ながらお寿司の御注文は、二〇時三〇分迄と
させていただきます。
尚、多忙時において握り寿司はお断りする場合がございます。

当店のお米は、世羅産コシヒカリを使用しております。
入荷産地は、日により変わる場合がございますので、係りの者へ
お尋ねください。

食物アレルギーと食物不耐性について、当レストランで提供する
料理の原材料についての質問は、係りの者へお尋ねください。

※表示価格には、税金・サービス料が含まれております。

ごはんもの

鰻ひつまぶし(肝吸付き)	愛知	五五〇〇円
鰻ミニまぶし(肝吸付き)	愛知	三〇〇〇
うな重(肝吸付き)	愛知	四八〇〇
鰻せいろ蒸し(肝吸付き)	愛知	四八〇〇
穴子重(吸物付き)	広島	二五八〇
あなご櫃まぶし	広島	三四〇〇
まぐろ漬飯(赤出汁付き)	奄美	二八九〇
いくら御飯	青森	二〇〇〇
梅茶漬け(紀州南青梅)		一〇三〇
鮭茶漬け		一二五〇
鯛茶漬け		一五五〇
ぞうすい (どり・野菜・なめこ・梅)		一〇三〇
どろろ雑炊		一一八〇
かに雑炊		一四二〇
じゃこ飯(香の物付き)		三五〇〇
白ごはん(香の物付き)		二八〇〇
焼きむすび(チ)		三五〇〇
香の物盛合せ		六五〇〇
合せ味噌仕立て		七二〇〇

麺もの

にゅう麺		一〇五〇円
鯛にゅう麺		一五五〇
稲庭うどん(温・冷)		一二五〇
温そば		一〇五〇
ざるそば		一〇五〇
天婦羅そば		二三八〇
天ざるそば		二三八〇

※きそば・茶そば・雑そばよりお選びください。
 「雑そば」は、ポリフェノールをたっぷり含んだ雑そば粉を使用し美味しくて体に優しいおそばです。

デザート

季節の果物		七〇〇円
※係りの者にお尋ねください。		
季節果実のカクテルゼリー寄せ		七五〇
アイスクリーム (バナナ・抹茶)		六〇〇
れもんシャーベット		六〇〇

おみやげ



青海苔くらげ	一五〇〇円
ちりめん山椒煮	一五〇〇
焼き葱唐辛子みそ	七八〇

※試食できます。係りに遠慮なくお申し付けください。

当店のうなぎは、国産養殖を使用しております。
 当店のお米は、世羅産コシヒカリを使用しております。
 入荷産地は、日により変わる場合がございますので、係りの者へお尋ねください。
 食物アレルギーと食物不耐性について、当レストランで提供する料理の原材料についての質問は、係りの者へお尋ねください。
 ※表示価格には、税金・サービス料が含まれております。