# Food Menu

#### まずは召し上がれ!!

人気№1 本館 刺し

830

人気No.2 極み鯖の塩たたぎ

1,480

人気No.3 子持ち昆布串揚げ(1本) 380 (サクッと プチプチ食感)

人気№4 佐助豚ロース塩麹焼き 990 (生の塩麹で漬けてます)

人気№5 活鮮 ペンネ グラタン 1,150

### 人気No.1 本鮪(まぐろ) 刺し









### お刺身

●地蛸対し	830
~オリーブオイルと天然塩で~	
●いろいろ魚介のなめろう	580
●福岡と言えばごまサバ	750
●海鮮ユッケ	830
●本鮪の中落ち水晶	680
●本鮪と極み鯖の合い盛り	1,150
●おまかせ刺身3点盛り(1~2人前)	1,250

●おまかせ刺身5点盛り(2~3人前) 1,850





## み~んな大好き

まぐろ	
●鮪星の身の竜田揚げ	480
(特製 ワサビの味噌マヨで)	
●子持ち昆布串揚げ(1本)	380
サクッと プチプチ 食感	
●スパイシーポテト	450
●イカほほ肉の唐揚げ	550
大粒いかトンビ	
●鮪の魚(ぎょ)ロッケ(1ケ)	200
鮪の角煮を入れたコロッケ!	
●揚げ茄子おろしポン酢	480
●ひざナンコツ唐揚げ	480

## 酒菜と野菜いるいる

●枝豆	350
●冷やつこ	350
●うずらの和風ピクルス	380
疲労回復に効果絶大!	
●手抜きなコーンバター	580
● 遠刻!!いぶりがっこチーズ	580
●梅水晶	480
●大根ときゅうりの浅漬け	450
●玉ねぎの丸ごと蒸し	480
●大人のポテサラ	550
~わさび董る~	

●海走と本ズワイ蟹のサラダ 780











# 折爪三元豚 人在沙

#### 岩手ス窓つかしより

●佐助豚	焼き餃子(6ケ)	580
(酢と黒胡	<b>椒で)</b>	

- ●佐助豚ロースの塩麹焼き 990
- ●麻辣(マーラー)キャベツ 530 パリパリ食感で癖になる辛さ
- 680 ●ホルモン鉄板焼き (小腸・大腸・ガツ)
- ●売切れご免!ゴロ炙り焼き (タンと気管の間にある部位) 750
- ●粗挽き肉のオムそば風玉子焼き たっぷりチーズ









# 焼きもの

●今治焼き鳥	【かわ】	480
今治人が必ず注え	こするのが	【かわ】です!

- ●今治焼き鳥【親どり】 530 歯ごたえと旨味があり!
- 980 ●今治焼き鳥 MIX かわ・親どりの盛り合わせ
- ●浜田の赤てん炙り 550
- ●ふうせつ花の大判お揚げ 680 850 ●メロ―かま西京焼き
- ギンダラに似た脂の乗った焼き魚 ●活鮮 ペンネ グラタン 1,150
- ●きんき一夜干し 1,800











#### 握り寿司

●握り寿	司7貫盛り	1,580
●本鮪	・赤身	200
	・中とろ	300
	・大トロ	400
●極み触		280
●サーモ		200



く握り寿司は2貫より承ります。>

#### 〆の食事

- ●揚げ茄子とキャベツの ミートチーズうどん 850
- ●鍋焼たつぶりアサリの旨塩 ラーメン 又は うどん 850 旨味たっぷりの出汁
- ●ぷりぷり海走のカルボうどん 850
- ●ど~んと! いくら丼 1,400













