

まずはコレ!

本鮪刺し	850円
本鮪 よだれ鮪たたき	800円
寒鰯刺し	800円
寒鰯 あぶりポン酢	850円
極み鯖刺し	850円
極み鯖塩たたき(半身)	1,480円
おまかせ刺身3点盛り	1,680円



おまかせ刺身3点盛り



本鮪刺し

極み鯖塩たたき

サラダと酒菜

冷やしトマト	480円
大人のポテサラ	580円
本鮪のたたきサラダ	680円
<small>生のりドレッシングで</small>	
えだまめ	350円
もやしナムル	350円
冬眠キムチ	400円
きゅうり1本漬け	400円
梅水晶	480円
いぶりがっこチーズ	580円
<small>バケットを付けて</small>	
とん平焼き	520円



本鮪のたたきサラダ
生のりドレッシングで



とん平焼き

酒の肴

気まぐれ鮮魚のなめろう	680円
本鮪のトロたく	780円
福岡と言えば『ごまサバ』	850円
長芋 蒲鉾 わさび醤油で	550円

土手煮

こんにやく	220円
玉子	220円
大根	280円
牛すじ	280円
土手煮 盛り合わせ	900円



土手煮 盛り合わせ

ちょい盛り

オール290円メニュー

- ・厚焼き玉子串(1本)
- ・自家製!厚揚げ 納豆とキムチをのせて
- ・鮪 尾の身の唐揚げ
- ・うずらの玉子のどんぐり
- ・ピリ辛こんにやく

揚げもの

鮪ミンチカツ(1ヶ)	220円
たつぷりチーズのハムカツ	450円
スパイシーポテト	450円
大粒いかトンビ七味揚げ	550円
<small>希少部位!鳥賊の口ばし</small>	
どぶ漬け唐揚げ	680円
寒鰯 竜田揚げ	680円
<small>生姜の効いた甘酢掛け</small>	



鮪 ミンチカツ



寒鰯 竜田揚げ

折爪三元豚

佐助



折爪三元豚

佐助

低温調理
ハツ刺し

780円

天然塩と胡麻油で...



低温調理
タンユッケ
780円

バラ肉の
西京焼き
650円



ローズの柚子胡椒焼き 950円
マーラー
麻辣白菜 500円
ガツ刺し 450円

メの食事

【手巻き寿司】

納豆巻き	280円
ネギトロ巻き	280円
本鮪 <small>まぐろ</small> の中落ち巻き	350円
本鮪 納豆巻き	350円
本鮪 トロたく巻き	350円
いくら巻き	400円

今治のB級グルメ

焼き豚玉子飯 800円

マーラー
麻辣焼きそば 750円

名古屋風 ナポリうどん 750円

今治 焼き鳥



今治焼き鳥 (MIX) 右記より2種類
お選びください
980円



今治人が必ず頼むのがコレ!
今治焼き鳥(かわ) 480円



噛めば噛むほど出てくる旨味!
今治焼き鳥(親どり) 530円
1羽から少ししか取れない希少部位!
今治焼き鳥(はらみ) 550円

半にささず
「こんがり」
焼いた焼き鳥



名古屋風ナポリうどん