

まずは鮮魚

本鮪 中落ち刺し 680円

寒鰯 あぶり刺し 850円
 たつぷり おろしポン酢で……

福岡と言えど『これ』

ごまサバ 900円

店長おすすめ！

選べる3点盛り

◎本鮪 ◎鰯 ◎鯖 1280円
 ◎サーモン ◎薫焼き鰹
 ◎生海老
 右記の中から3種お選びください！

限定

丸採り若布のお刺身 580円
 とろろポン酢で……

低温調理

佐助のハツ刺
 ネギまみれ 530円

低温調理

佐助のタンユッケ 530円

※若手県久慈ファームより直送！
 上質豚肉 折爪三元豚『佐助』使用♪



酒菜&揚げもの

えだまめ 390円

自家製！白菜漬け 390円

大人のポテサラ 480円
 自家製！辣油で……

海老とブロッコリーの 680円
 玉子サラダ

梅水晶 480円

お好み焼き風 580円
 山芋焼き

餅の明太チーズ揚げ(3ヶ) 520円
 パリパリ触感♪

スパイシーポテトフライ 450円

鮪の揚げ南蛮 580円
 チキン南蛮の鮪バージョン

鮪カツ 生海苔巻かけ 550円

とろろ 650円
 コロッケ(3ヶ)



味噌料理 其の1

味噌おでん 単品

こんにゃく 180円

玉子 180円

じゃこ天 180円

かにかま 280円

味噌おでん (4品) 820円
 ※上記の食材からお選びください♪



クリームチーズの

西京漬け 680円

北海道の郷土料理！

とろサーモン
 あぶりルイベ 680円

ルイベとは凍ったまま薄く切った刺身



量定 数限

自家製 鮭ハラス西京焼き 950円
 1本 170g以上の肉厚！

気まぐれ鮮魚のなめろう 680円

米茄子 味噌田楽 680円



鉄板焼き&今治焼とり

鉄板

ねぎ塩もやし 380円

アンチョビ白菜 420円

巻かない
 出汁巻き玉子

プレーン 420円
 ふわふわとろろ 480円
 チーズ 480円



ブロッコリーのペペロンチーノ 480円

漬物ステーキ 450円
 岐阜名物！

鶏の焼きカレー 480円

鮪のタルタルチーズ焼き 580円

今治焼き鳥

鳥かわ 480円
 今治人が必ず頼むのがコレ！

親どり 530円
 噛めば噛むほど出てくる旨味！

MIX 980円
 鳥かわ&親どりの合い盛り



味噌料理 其の2

朴葉焼き

岐阜の郷土料理で朴の葉に自家製味噌で焼く逸品♪
 ちなみに店長は岐阜出身です。

鶏もも + 野菜 680円

豚ばら + 野菜 780円

合鴨 + 野菜 880円

鶏もも 味噌唐揚げ 580円
 丸々1枚

味噌チーズの 290円
 焼きおにぎり(1ヶ) 小腹に

小腹に 定番

味噌煮込みうどん 900円
 讃岐うどん使用
 グツグツと土鍋で……



※写真はイメージです。 ※お通し代としてお一人様380円別途頂戴いたします。

漆黒シリーズ

漆黒のコーンバター 420円

漆黒の味玉(1ヶ) 290円

漆黒の明太ジャガバター 480円

漆黒のイカコロッケ(3ヶ) 580円

漆黒のイカ焼きうどん 750円

※漆黒にはビタミンB2、
 ビタミンE、動脈硬化予防に役立ちます♪

お寿司

手巻き寿司 1本から承ります！

明太子・サーモン 各250円

本鮪 中落ち・鉄火 各350円

本鮪 中トロ・いくら 各400円

握り

あぶりサーモン親子握り 650円

本鮪(赤・中・大)
 3貫盛り 850円



おまかせ握り5貫盛り 1280円

表示価格は税込みです。