

先ず鮮魚

選べる3点盛り 1480円

- ◎ 本鯖刺し ◎ 本鯖中落ち ◎ サーモン
- ◎ 真鯛昆布炙 ◎ 生海老 ◎ 極み鯖 ◎ 真鯖

※右記の中から3種お選びください。

自家製 真鯛昆布炙 900円

真鯖おろしポン酢 780円

福岡と言えば「これ！」

胡麻鯖 900円

本鯖たっぷり山掛け 780円

本鯖 中落ち刺し 780円

中とろ刺し 950円

盛り合わせ 1380円

(中落ち2貫・中とろ2貫・大とろ2貫)

低温調理

佐助ハツネギまみれ 530円

低温調理

佐助タンユッケ 530円

低温調理

佐助合い盛り 980円

(ハツネギの盛り合わせ)



酒菜とサラダ

えだまめ 390円

梅水晶 480円

本日のぬか漬け 450円

茹でたてブロッコリー 480円

ポテトマカロニサラダ 480円

冷やしトマトみぞれオニオン 580円

トマトと

クリームチーズの

カプレーゼ 680円

680円



海老とブロッコリーの玉子サラダ 680円

炙りネギチャーシュー 580円

自家製！海老の塩から 500円

鯛兜の酒蒸し 1200円

超 数量限定

みくんな大好き

するめイカの天ぷら

大阪グルメ

530円

アンチヨビポテトフライ 450円

鯖の竜田揚げ 480円

復刻版！

どぶ漬け唐揚



680円

とろろコロッケ(3ヶ)

めひかりの天ぷら(3尾)

720円

メの食事

鯛茶漬

680円

鮭茶漬

680円

とろろ讃岐うどん

600円

焼き豚玉子飯

750円

今治のソルフード

握り寿司

サーモン親子握り(3貫)

650円

本鯖の3貫盛り

850円

おまかせ握り5貫盛り 1280円

あら汁

380円

鉄板!!

鉄板

コーンバター 420円

ねぎ塩もやし 420円

巻かない出汁巻き玉子 420円

アンチヨビキャベツ 450円

するめイカのごろ焼き 680円

熟れ鶏の炭火焼 720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

自家製!

クリームチーズの西京漬け 680円

ぷりぷり海老の味噌マヨネーズ揚げ 680円

気まぐれ鮮魚のなめろう 680円

鯖の

味噌カツ鉄板

680円



冷やしキュウリの味噌ピー添え 420円

鶏モモ肉の西京焼き 750円

佐助豚の西京焼き 820円

自家製!

鮭ハラス西京焼き

1本170g以上の肉厚!

950円

鯖テールの西京焼き 750円



※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。 表示価格は税込みです。