

人気No.1!



おまかせ活鮮3点盛り 1,580

人気No.2!



あぶりよだれ鮪 850

本鮪刺身

980

極み鯖(さば)

・ごまサバ 900

・刺身 900

寒鰯(ぶり)

・刺身 850

・あぶりポン酢 900



薫焼きカツオ  
カルパッチョ仕立て 850

自慢の刺身

# 焼き物

やきもの



岩手県  
八幡平より  
ふうせつ花の  
大判お揚げ 680

本日の干物 今日干物の詳細はスタッフまで  
ししゃも炙り焼き(3尾) 480

# 酒菜

しゅさい



牡蠣(かき)と  
三浦野菜の南蛮漬け 650

# 小鍋

こなべ



ピリ辛味噌仕立て  
牡蠣(かき)と鮪の麻婆鍋 980



鮪のねぎま鍋  
950

- えだまめ 390
- 冷やっこ 390
- 梅水晶 480
- オニオンライス 390
- 長芋のピリ辛和え 480

海苔で巻いて!  
本鮪と気まぐれ鮮魚のなめろう 650



いぶりがっこ  
チーズ 530



大人の  
ポテサラ 530

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



# 肉系

にくけい

## いろいろ

鶏肉あり!  
豚肉あり!  
牛肉あり!



# 今治焼き鳥

いまぼりやきとり

今治焼き鳥は串に刺さず  
豪快に鉄板で押し潰すように焼くスタイル

今治人が  
必ず頼むのがコレ!

かわ **480**

噛めば噛むほど  
出てくる旨味!

親どり **530**

かわ、親どりの  
合い盛り

MIX **980**

# 折爪三元豚

おりつめさんげんとん

岩手県久慈ファームより直送!



じっくりと西京味噌に漬けた逸品!

佐助豚のロース西京焼き **990**

麻辣(マラー)白菜

佐助豚の超粗挽き肉で  
癖になる辛さ!

**530**

ガツ芯の唐揚げ

希少部位 脂が少なく  
コリコリした歯ごたえ!

**630**

低温調理 たんユッケ

64℃で100分、  
低温加熱処理に仕上げました!

**900** **500**



# 牛たん

ぎゅうたん

レモンを絞って

牛たんポテサラコロッケ(1ヶ) **250**

牛たん旨塩和え **550**

牛たん鬼おろしポン酢 **550**

コトコト煮込んだ柔らか牛たん煮 **980**

# 揚げ物

あげもの

人気No.3!

名物!  
子持ち昆布串揚げ(1本) **380**

鯖の尾の身たっぷり鬼おろし **380**

納豆つくねの磯辺揚げ(1本) **380**

スパイシーポテト **450**

ひざナンコツ唐揚げ **450**

長芋の七味揚げ **480**



ザンギ(1ヶ) **190**

# の食事

しめのしょくじ



おまかせ握り  
7貫盛り **1280**

ふうせつ花の大判お揚げうどん **850**

たっぷりイクラの焼きおにぎり(1ヶ) **500**

海鮮ひゅうが飯 **850**

【握り寿司各種】 握り寿司は2貫より承ります

本鯖中落ち **200**

極み鯖(さば) **250**

本鯖赤身 **200**

寒鰯(ぶり) **250**

本鯖中とろ **300**

薫焼き鰹(かつお) **250**

本鯖3貫盛り **650**

とろサーモン **250**

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