

限定メニュー Dinner A la carte

広島グルメ Hiroshima's specialty

特産 がんす 480yen

Gansu (Specialty of Hiroshima Deep-Fried Fish paste)

※タラすり身揚げ一味が隠し味

呉の方言で『ございます。あります。』

今日はえー天気でがんすのー 『今日は良い天気でございますね』



名物 ウニほうれん草 1400yen

Sea urchin and fried spinach with butter (Hiroshima-style)

※鉄板焼き店で常連客に何か旨いもん無いかと言われ有るもので提供したのが

始まりだとか・・・諸説あり

ほうれん草とウニを一緒に食べると相性抜群



かき料理 Oysters Cooking

名物 焼きかき 特撰2年物 2個 600yen

Grilled oysters with shell 2pieces



名物 蒸しかき 特撰2年物 2個 600yen

Steamed oysters with shell 2pieces



かき天ぷら 大粒3粒 750yen (4粒1000yen)

Oyster tempura 3 pieces 750yen or 4 pieces 1000yen

かきフライ 大粒3粒 750yen (4粒1000yen)

Fried oysters 3 pieces 750yen or 4 pieces 1000yen

自家 かきバター焼き 醤油風味 4粒 980yen

Pan-fried oysters with butter 4pieces



あなご料理 Sea eel Cooking

名産 あなご刺身 1300yen

Sea eel sashimi (Hiroshima's specialty)

名物 あなご蒲焼 1200yen

Grilled Sea eels in Teriyaki sauce



あなご天ぷら 980yen

Sea eel tempura

名物 小いわし天ぷら 650yen

Fried small sardine



野菜 Salad

呉産 瀬戸内ちりめんサラダ 700yen

Setouchi dried young sardines' salad



ご飯・みそ汁 Rice & soup

自前 かき飯 600yen

Seasoned rice with vegetables warm rice on tasted oysters

広島玉子かけご飯 450yen

Hiroshima's brand raw egg on warm rice (soy sauce)



浅利みそ汁 380yen

Clam miso soup