

秋の味覚

あきあじた
秋味食べくらべ
(蒸し牡蠣、ローストビーフ、秋鮭)

千両がこの秋
お勧めする、
自慢の一皿。

特に秋鮭は一番の
良品と呼ばれる、
銀毛、R.E.D原料
のものを中心に
厳選しました。
あつさりとした
自然な味わいで
老若男女問わず
親しまれる逸品
です。



北海道三陸産の
新鮮なさんまを
市場から仕入れ、
丁寧に仕込み
ました。
今が旬の
さんまを
是非ご賞味
ください。

なま
生さんま
天然旬

250円 [税込270円]



450円 [税込486円]

店内仕込みのこだわり



鮮魚を店内で
丁寧に仕込んで
います。

厚焼玉子も
職人手作り。
だから極上、
ふわふわ。



サツと炙りを入れる
ことで皮目の脂が
より引き立ちます。
刺身とはまた違った、
香ばしい生さんま炙りです。

なま
生さんま炙り
天然旬

250円 [税込270円]



むかし
蒸し牡蠣
大粒の広島県産牡蠣
を生のまま
スチーム加熱し、
旨味を閉じ込めました。
ふっくらジューシー
な味わいを
お楽しみください。

330円 [税込356円]



脂のつたものを
吟味しました。

あきがつお
秋鯉
天然旬
250円 [税込270円]



あきじかけ
秋鮭
天然旬
250円 [税込270円]



あ
揚げなす
120円 [税込129円]



ローストビーフ
(ホースラディッシュソースかけ)
330円 [税込356円]



さばの合い盛り
(横製とろさば・漬けとろさば)
180円 [税込194円]



ま
真いかうに
しょうゆ和え
180円 [税込194円] 国産 天然



こだわり
プリン
180円 [税込194円]



ソフトアイス
抹茶
ハニエ&チョコ
各250円 [税込270円]



秋のデザート
りんご
キヤラメル
ケーキ
250円 [税込270円]



国産 天然
真いかうに
しょうゆ和え
(二品)
250円 [税込270円]



国産牛使用。
真空調理製法で
しっとりジューシー
に仕上げました。
おつまみ
ローストビーフ
450円 [税込486円]



大きな
かきフライ
540円 [税込583円] 広島県産

秋の
サイドメニュー