

広島産 厳選食材!

カキフライ

「海のミルク」
栄養分がたっぷり含まれていると
言われています。

ハンバーグソースは
おろしポン酢ソースorステーキソース
よりお選び下さい。



カキフライ&ハンバーグ定食
1,580円(税込1,738円)



出し巻き & カキフライのおひつ膳
1,480円(税込1,628円)



牛すき焼き重定食 1,330円(税込1,463円)
単品 1,180円(税込1,298円)



カキフライ定食 1,430円(税込1,573円)
単品 1,280円(税込1,408円)



ミックスフライ定食
1,380円(税込1,518円)



カキとじ鍋定食
1,330円(税込1,463円)



牛すき焼き鍋定食 1,380円(税込1,518円)
単品 1,230円(税込1,353円)



ごはんを「十穀米」に変更
無料

ミックスフライの内容
・カキフライ
・エビフライ
・ひれかつ

大人気!
すき焼き

陶板は火を通さず
おろしますのでご注意ください。



～竹かご懐石～
もみじ御膳 1,580円(税込1,738円)



かえで定食 1,280円(税込1,408円)



季節の五目御飯定食 1,450円(税込1,595円)



季節の天井定食 1,080円(税込1,188円)
単品 930円(税込1,023円)



秋の旬彩和膳 1,530円(税込1,683円)



鮭の生塩麴焼きと出し巻きのおひつ膳
1,480円(税込1,628円)

期間限定
9月～11月

秋のおすすめメニュー

旬の食材
ごはんを「十穀米」に変更
無料

鮭の生塩麴焼き

■鮭の生塩麴焼きのこだわり
清酒漬けて身がふっくらしています。
昆布の成分を浸透させることで旨みがたっぷり。
仕上げに酢であらい、生臭さもなく
骨を取り除いておりますので食べやすいです。

おひつ御飯
・鮭の生塩麴焼き
・出し巻きの小鉢
・長芋のころろ
・サラダ
・味噌汁
・香の物

五目御飯の内容
・甘栗
・多きりモン
・いくしモン
・味噌汁
・さつねあけ
・いんげん
・香の物

天井の内容
・エビ
・さつまいも
・まいたけ
・ナス
・れんこん
・香の物

きのこと御飯
・天から
・きのことお刺身
・きのこと揚げたて
・きのこと小鉢
・きのことミニ丼
・香の物

きのこと御飯
・天から
・きのことお刺身
・きのこと揚げたて
・きのこと小鉢
・きのことミニ丼
・香の物

おひつ御飯
・カキフライ
・出し巻きの小鉢
・季節のころろ
・味噌汁・香の物



あなたは、高タンパクで
コレステロールを下げ中性脂肪を減らす
効果があると言われています。

天ぷらの種類
・大穴子
・エビ
・季節の野菜
(4種)

大江戸天丼メニュー

大穴子天ぷら入り

選べるうどんそば(冷温)より選択



大穴子入り

大江戸天丼定食

1,430円(税込1,573円)

大江戸天丼単品

1,280円(税込1,408円)

選べる麺 うどん・そば(冷・温)より選択



天ぷらの種類
・大穴子
・エビ
・季節の野菜
(4種)

大江戸天ぷらと選べる麺

1,430円(税込1,573円)

大江戸天ぷら単品

1,080円(税込1,188円)

季節限定

秋のおとずれ・・・とともに

秋の味覚



- ・栗
- ・栗ペースト
- ・白玉
- ・バニラアイス
- ・ホイップ
- ・黒蜜

和風マロンパフェ

650円(税込715円)