

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
おろしホシ酢ソースorステーキソース
よりお選び下さい。

ごはん
大盛無料

カキフライ定食 1,350円(税込1,485円)
単品 1,200円(税込1,320円)



カキフライ&ハンバーグ定食
1,480円(税込1,628円)

ごはん
大盛無料

ミックスフライ定食
1,380円(税込1,518円)



ごはん
大盛無料

カキとじ鍋定食 1,430円(税込1,573円)

出し巻き & カキフライのおひつ膳
1,380円(税込1,518円)

ごはん
大盛無料



ごはん
大盛無料

牛すき焼き鍋定食 1,780円(税込1,958円)
単品 1,630円(税込1,793円)



牛すき焼き重定食 1,630円(税込1,793円)
単品 1,480円(税込1,628円)



～竹かご懐石～
もみじ御膳 1,480円(税込1,628円)



かえで定食 1,280円(税込1,408円)



季節の五目釜飯定食 1,450円(税込1,595円)



季節の天丼定食 1,080円(税込1,188円)
単品 930円(税込1,023円)

期間限定
9月～11月

秋のおすすりメニュー



秋の旬彩和膳 1,480円(税込1,628円)



鮭の生塩麴焼きと出し巻きのおひつ膳
1,380円(税込1,518円)

旬の食材

鮭の生塩麴焼き

■鮭の生塩麴焼きのこだわり
清酒漬けで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。

向原農園産たまご使用

大人気! 牛肉はリブロース使用 向原農園産たまご使用

すき焼き

陶板は火をおおきく
おろしは火をおおきく
おろしは火をおおきく

すき焼きの具
・牛肉
・玉ねぎ
・白菜
・白ねぎ
・焼き豆腐
・うどん

※食材に火が通りましたら
固形燃料の火は「大備し」
にてお預し下さい。

すき焼き重
・牛肉
・玉ねぎ
・温泉玉子
・青ネギ