

釜めし

※ご提供までに20分程度頂戴いたします。

【单品】えび・牡蠣釜めし

1,540円

佐伯市で獲れたえびと牡蠣をふんだんに使用
※味噌汁・漬物付



【单品】鯛釜めし

1,540円

佐伯市鶴見産の鯛を使用した釜めし
※味噌汁・漬物付

スタッフおすすめ

【单品】ちりめん釜めし 1,430円

これでもか、いうほどちりめんを入れました
※味噌汁・漬物付



鯛釜めし(イメージ)

【单品】とり釜めし

1,320円

魚より肉派という方へおすすめ
※味噌汁・漬物付



ちりめん釜めし(イメージ)

◆味噌汁⇒魚の味噌汁へ変更
上記料金に+330円

※すべて税込価格となります。

釜めしセット

釜めし定食(味噌汁・小鉢・漬物付)

- ◆ えび・牡蠣釜めし定食 2,090円
- ◆ 鯛釜めし定食 2,090円
- ◆ ちりめん釜めし定食 1,980円
- ◆ とり釜めし定食 1,870円



【梅】釜めし御膳(デザート付)

釜めし定食に刺身3種盛りがついたお得な御膳

- ◆ 【梅】 えび・牡蠣釜めし御膳 2,750円
- ◆ 【梅】 鯛釜めし御膳 2,750円
- ◆ 【梅】 ちりめん釜めし御膳 2,640円
- ◆ 【梅】 とり釜めし御膳 2,530円



刺身3種盛り一例

【竹】釜めし御膳(デザート付)

釜めし定食に刺身5種盛りがついた贅沢な御膳

- ◆ 【竹】 えび・牡蠣釜めし御膳 3,190円
- ◆ 【竹】 鯛釜めし御膳 3,190円
- ◆ 【竹】 ちりめん釜めし御膳 3,080円
- ◆ 【竹】 とり釜めし御膳 2,970円



刺身5種盛り一例

【松】釜めし御膳(デザート付)

釜めし定食に刺身10種盛りがついた豪華な御膳

- ◆ 【松】 えび・牡蠣釜めし御膳 4,070円
- ◆ 【松】 鯛釜めし御膳 4,070円
- ◆ 【松】 ちりめん釜めし御膳 3,960円
- ◆ 【松】 とり釜めし御膳 3,850円



刺身10種盛り一例

◆ 味噌汁⇒魚の味噌汁へ変更 上記料金に+330円

どんぶり

海鮮丼

1,430円

佐伯市鶴見で水揚げされた
新鮮な魚をご賞味ください
※味噌汁・漬物付



ぶり丼

1,210円

佐伯市鶴見の天然ぶりを
贅沢に使用
※味噌汁・漬物付



スタッフおすすめ

まぐろ丼

1,980円

まぐろ好きにはたまらない
トロと赤身両方楽しめる豪華丼
※味噌汁・漬物付き



- ◆味噌汁⇒魚の味噌汁へ変更
- ◆ごはん大盛り
- ◆ごはんおかわり

+330円
+110円
110円



魚の味噌汁(イメージ)

※すべて税込価格表記となります。

単品料理・その他定食

その他単品料理

◆鯛茶漬	1,320円
◆山賊焼き(数量限定)	3,300円
◆刺身3種盛り	880円
◆刺身5種盛り	1,320円
◆刺身10種盛り	2,200円
◆とんかつ	880円
◆魚の味噌汁	550円
◆白ご飯(大盛り+110円)	110円



刺身3種盛り(イメージ)



刺身5種盛り(イメージ)



刺身10種盛り(イメージ)

その他定食・お子様メニュー

◆日替わり定食(味噌汁・漬物付) ※詳しくはお近くのスタッフへお問い合わせください	2,200円
◆とんかつ定食	1,320円
◆お子様カレーセット (白ご飯orチキンライスよりお選びください)	880円

※すべて税込価格表記となります。

本日のおすすめ

陶板焼き

- ◆とこぶしの陶板焼き 1,320円
- ◆ヒオウギ貝の陶板焼き 1,320円

海鮮・海賊焼き

- ◆海鮮焼き(1人前) 3,300円

【内容】ヒオウギ貝2枚・とこぶし1個・えび1尾
サザエ1個・アジ・カマスの一夜干し各1枚
野菜盛り合わせ

- ◆海賊焼き(1人前) 4,400円

【内容】ヒオウギ貝2枚・とこぶし1個・えび1尾
サザエ1個・アジ・カマスの一夜干し各1枚
野菜盛り合わせ・真牡蠣1個・イカ2杯

※一夜干しの内容は仕入れ状況により異なる場合がございます。

【岩牡蠣フェア】 期間限定メニュー(数量限定)

- ◆生岩牡蠣(1個) 880円

- ◆岩牡蠣御膳 6,600円

(生牡蠣・蒸し牡蠣・牡蠣フライの豪華御膳)

※原則2日前までの予約制ですが、注文可能な場合がございます。
詳細はお近くのスタッフへお尋ねください。
なお、ご予約でない場合はご提供までに30分程度お時間を
いただきます。あらかじめご了承くださいませ。

※仕入等の理由によりご提供できない場合がございます。
あらかじめご了承くださいませ。

※すべて税込価格表記となります。