



ハマグリスープの
海鮮しゃぶしゃぶ
海の旨味がたくさん。
ハマグリのエキスの効いた
出汁が絶品です。

¥2,980 (+税)

季節の
美味しさが
いっぱい!

定番のかつおのたたきと
薬味の取り合わせ。
味変の漁師マヨで
二度おいしい。



漁師マヨと薬味で食べる
かつおのたたき
¥780 (+税)



濃厚なソースとチーズに
かにかよく合います。

カニグラタンの甲羅焼き
¥780 (+税)



カニ味噌をソースに使用したコクのあふ一品です。

ズワイ蟹ときのこのカニ味噌ピザ **¥780 (+税)**



サーモンと
帆立の陶板焼き
濃厚な味噌で焼いた
サーモンの風味が
食欲をそそります。

¥680 (+税)



レモンを絞ってカキの栄養素を
効果的に摂取。

広島産大粒カキフライ **¥599 (+税)**



低カロリーで
コレステレンがたっぷり。

あんこうのから揚げ **¥680 (+税)**



衣にまぶしたガーリックが
カリッと食感のアクセントに。

かつおの
ガーリック竜田揚げ **¥599 (+税)**



カキのガーリック焼き **¥880 (+税)**
香草で味付けしたパン粉とバターが
カキの旨さをアップさせます。



カキで疲労回復と免疫力アップ。

カキと小松菜のオイスター炒め **¥680 (+税)**