

素材にこだわり
味に自信あり

鍋

HOTPOT

お鍋各種 2人前より
ご注文承ります

We accept hot pot orders
from 2 serving

※写真は2人前です
The photo displays 2 servings

広島県産 牡蠣鍋

牡蠣をたっぷり味わえる鍋。牡蠣の旨味と
特製スープは疲れた体に染み渡ります。紙焼きであれば
余すことなく牡蠣をご堪能していただけます。

1人前
1 Serving

2,490円
(税込2,700円)

Oyster Hotpot
from Hiroshima



明太和牛もつ鍋▲
※写真は2人前です
The photo displays 2 servings

和牛もつ鍋▶
※写真は4人前です
The photo displays 4 servings



1人前
1 Serving

1,390円
(税込1,500円)

Wagyu Beef
Tripe Hotpot
(Soy Sauce soup)

1人前
1 Serving

1,690円
(税込1,800円)

Mentaiko
Wagyu Beef
Tripe Hotpot

明太和牛もつ鍋

ぷりっぷりの「和牛もつ」とピリ辛の
明太子は相性抜群！たっぷりの野菜と
オリジナルスープで、飽きることなく
ヘルシーにお召し上がりいただけます。

Beef Tongue and
Green Onion Shabu-shabu

牛タン葱しやぶ

ぷりっぷりの鶏コラーゲンと、
野菜の旨味がベストマッチの特製スープ。
牛タンで巻を巻み、コラーゲンスープに
しゃぶしゃぶしてお召し上がりください。

1人前
1 Serving

1,690円
(税込1,800円)



※写真は4人前です
The photo displays 4 servings

【鍋の追加】

- ・ 広島県産牡蠣 (10枚) 1,990円 (税込2,189円)
Additional oyster from Hiroshima
- ・ 和牛もつ 990円 (税込1,089円)
Additional Wagyu beef offals
- ・ 牛タン 1,090円 (税込1,199円)
Additional beef tongue
- ・ 牡蠣鍋野菜盛り 530円 (税込583円)
(白菜・長ネギ・しおじ・水菜・にんじん・大根)
Additional vegetables for oyster hot pot
- ・ もつ鍋野菜盛り 530円 (税込583円)
(もやし・キャベツ・ニラ・ごぼう)
Additional vegetables for Wagyu beef offals hot pot

鍋の×

各種
430円 (税込473円)

牡蠣鍋のバリエーション!

・ 雑炊
Perriège

明太和牛もつ鍋のバリエーション!

・ チーズリゾット
Cheese risotto

和牛もつ鍋のバリエーション!

・ うどん or ちゃんぽん麺
Udon noodles / Champon ramen noodles

和牛の ひとくちステーキ

Wagyu Beef Steak
with Truffle Soy Sauce

【トリュフ醤油ソース】

1,690円 (税込1,859円)

レアに仕上げたやわらか和牛のステーキに
トリュフが薫る醤油ベースのソースで味付け。
口いっぱいの豊かな風味をご堪能ください。

和牛

WAGYU
BEEF

厳選
素材

店仕込み 和牛つくね

奥久慈卵黄のせ

Store-prepared
Wagyu Beef Meatballs

890円 (税込979円)

※和牛：豚合挽肉使用 (75% : 25%)

霜降り和牛 炙り寿司

Grilled Marbled Wagyu Beef Sushi

490円 (税込539円)

※写真は2貫です

Steamed Radish
with Wagyu Beef Miso Paste

ふろふき大根の 和牛肉みそ餡

530円 (税込583円)

※和牛：豚合挽肉使用 (75% : 25%)

テイクアウトOK

Fried Noodles with Plenty
of Minced Wagyu Beef

たっぷり和牛 肉そぼろの焼きそば

790円 (税込860円)

※和牛：豚合挽肉使用 (75% : 25%)

Wagyu Beef Offals
Salt Tempura

和牛ホルモンの 塩天ぷら

690円 (税込750円)

兵庫県室津産 一年牡蠣

新鮮でエグミなし、
加熱しても縮まない。

室津牡蠣は成長が早く1年で育ちます。
それだけ海に栄養があるので、
ふりふりの身を味わうことができます。
さらには産卵前に収穫する為、
栄養と旨味が多く含まれています。
室津牡蠣は加熱しても身が縮みにくく、
クセがなく食べやすいので、
牡蠣が苦手な方が大好きになった
との声もたくさん頂くほどです！
是非一度はお試ください！



牡蠣

OYSTER

焼



兵庫県室津産

牡蠣の 塩レモン焼き

1個 430円 (税込473円)

レモンでさっぱりと牡蠣本来の味をご堪能下さい。

Grilled Oysters with
Salt and Lemon

兵庫県室津産

牡蠣の 明太チーズ グラタン

Oyster Cheese Gratin

1個 490円 (税込530円)



焼

焼



兵庫県室津産

牡蠣の 醤油焼き

Grilled Oysters
in Soy Sauce

1個 430円 (税込473円)

テイクアウトOK



揚

広島県産 Fried oysters 牡蠣フライ 790円 (税込869円)

テイクアウトは税率8%と異なります。

博多

明太子

MENTAIKO

ツヤよし
つぶ感よし
おいしい明太子

炙り明太子

Grilled Mentaiko

530円 (税込583円)



The photo displays 2 servings.
※写真は2人前です。

明太
釜玉うどん

Kamatama-Udon
with Mentaiko

630円 (税込693円)



大根としらすの
明太サラダ

Mentaiko Salad
with Daikon Radish
and Shirasu Shirasu

690円 (税込759円)



明太 Mentaiko Wagyu Beef
和牛もつ鍋 Giblet Hot Pot

1人前 | 1 Serving

2人前よりご注文承ります。
We accept hot pot
orders from 2 servings.

1,690円 (税込1,859円)

明太子

一本丸ごと

明太 Mentaiko Rice Box
和牛すき焼き重 with Wagyu Beef Sukiyaki

2,290円 (税込2,519円)

ご飯をよい少なめ A little less rice 2,190円 (税込2,409円)



華況明太子飯

フックリ丸ごと



明太子

一本丸ごと

明太 Mentaiko Rice Box
出汁巻きいくら重 with Rolled Egg and Salmon Roe

2,290円 (税込2,519円)

ご飯をよい少なめ A little less rice 2,190円 (税込2,409円)



乾杯にすぐ出る一品

先付

APPETIZER



Tataki Cucumber
たたききゅうり
430円 (税込472円)



Vinegared Cod Roe
酢もつ
390円 (税込417円)



Octopus and Wasabi
たこわさ
390円 (税込417円)



Seared Smoked Firefly Squid

燻製
ホタルイカの炙り
390円 (税込417円)



Cream Cheese with Oyster Sauce

クリームチーズの
牡蠣醤油和え
390円 (税込417円)



Brown Soybeans
茶豆
390円 (税込417円)



Salted Kelp Cabbage
塩昆布キャベツ
390円 (税込417円)



シーザーサラダ

奥久慈温玉のせ
Caesar Salad
with Okkuji Ontama

830円
(税込913円)

たたききゅうりの
チョレギサラダ

Tataki Cucumber Choreggi Salad

760円
(税込836円)

彩り豊かに
さっぱりと



大根としらすの
明太サラダ

Mentaiko Salad
with Daikon Radish
and Shirasu Shirasu

690円
(税込759円)

サラダ

SALAD

仕入れ状況により内容が異なる場合がございます。

盛り合わせ 刺身

ASSORTED SASHIMI

Yu
(2-pieces 4-Variety Assortment)

夕-ゆう-
刺身四種×二貫盛り

1,390 円 (税込1,529円)

追加一人前 660円 (税込726円)
Add 1 serving

Irodori
(3-pieces 5-Variety Assortment)

彩-いろどり-
刺身五種×三貫盛り

2,390 円 (税込2,629円)

追加一人前 760円 (税込836円)
Add 1 serving



Bluefin Tuna Lean Meat

本まぐろ刺身 1,190 円 (税込1,309円)



Finely Chopped Bluefin Tuna & Takuan Pickled Daikon Radish Sushi (1 piece)

本まぐろとろたく

一貫 330 円 (税込363円)



Salmon Roe Rice with Bluefin Tuna Yukke & Salmon

本まぐろユッケと
サーモンいくら重

2,290 円 (税込2,519円)

ご飯ちい少なめ A little less rice
2,190 円 (税込2,409円)

本まぐろ

HON-MAGURO



日本でも有数の冷凍まぐろの水揚げ量を誇る神奈川県三浦三崎漁港。船上で水揚げされたまぐろは即座に処理され、マイナス60度に凍結し運搬され、超低温冷凍庫に保管されることにより水揚げ直後の鮮度が保たれます。三崎市場では、在籍する熟練したプロの目利きにより入札方式で上質のまぐろが選り抜かれ、高度な加工技術によりそれぞれのニーズにあったカッティングを施したのち、お客様の元に届けられます。近年では、世界各国に越えての買付や、善隣まぐろのニーズもあり、三崎の仲買人が目利きをしております。

三崎漁水産の本まぐろを使用

本当のまぐろ好きは
本まぐろの
赤身を選ぶ。

魚介

SEAFOOD

海の幸の豊かな味わい



煮魚 キンキの煮付け 1,490円 (税込1,630円)

Simmered Kichiji Fish



焼魚 縞ホッケ

Striped Atka Mackerel

1,390円 (税込1,520円)



焼魚 銀鱈の西京焼き

Grilled Silver Cod in Miso Sauce

1,290円 (税込1,410円)



炒め物 イカとキャベツの肝バター炒め

Squid and Cabbage Stir-fried with Liver and Butter

830円 (税込913円)



揚物 佐賀県産芝エビの唐揚げ

Deep Fried Shrimp

490円 (税込530円)



刺身 甘海老 Sweet Shrimp 890円 (税込970円)



刺身 サーモン Salmon 760円 (税込836円)



刺身 炙りメサバ Lightly Seared Pickled Mackerel 730円 (税込803円)



刺身 プリマサ ごま鰯政

890円 (税込970円)

Sesame Yellowtail Amberjack



刺身 プリマサ 鰯政 Yellowtail Amberjack 830円 (税込913円)

テイクアウトは税率8%となります。

逸品

IPPIN

素枝の旨味
引き立つ。

馬肉 3種盛り

3 Kinds of Horse Meat

さっぱりとした旨みとほのかな甘み、
口の中で溶け出す馬肉をご堪能ください。

※肉類はスタッフにお声かけください。

1,690円 (税込1,859円)



馬肉 赤身

Horse Lean Meat

990円 (税込1,089円)



馬肉 ユッケ

Horse Meat
Yukhoe

960円 (税込1,056円)



テイクアウトOK



昆布だしタルタルの
ザクザクチキン南蛮 790円 (税込869円)

Chicken Namban
with Kelp Tartar Sauce

テイクアウトOK



鶏もも肉の
スパイス焼き 790円 (税込869円)

Spiced Grilled Chicken Thighs

テイクアウトOK



エイヒレの炙り 630円 (税込693円)

Grilled Stingray Fin

テイクアウトOK



お漬物盛り合わせ 530円 (税込583円)

Assorted Pickles

Takoyaki Octopus Dumplings
Covered in Cheese

チーズたっぷりタコ焼き

周りハリッと中は
ふわふわのタコ焼きを
たっぷりのチーズで
フォンデュ風に。

790円 (税込869円)



Rolled Omelet
with Okukujiran Eggs & Dashi Stock

奥久慈卵の 出汁巻き玉子

愛情込めて一つ一つ
丁寧に焼き上げて、
ふんわり玉子は絶品。

690円 (税込759円)

テイクアウトOK



Chilled Long Yam with Plum Sauce

長芋の冷製 梅ソース

長芋のサクサク食感をお楽しみください。

630円 (税込693円)



テイクアウトは税率8%とさせていただきます。

溢れる旨味を
味わう

揚げ物

FRIED
DISHERS



鶏の唐揚げ

Kara-age Chicken

760円 (税込836円)

テイクアウトOK



こぼれチーズの ポテトフライ

Fried Potatoes
Overflowing with Cheese

690円 (税込759円)

人気のたっぷりチーズがかかった
ポテトフライ！チーズが止まりません。

テイクアウトOK

テイクアウトOK

九州黒豚 メンチカツ (2ヶ)

Minced Pork Cutlet (2 pieces)

690円 (税込759円)



テイクアウトOK

鶏なんこつ 二種盛り合わせ

2-Variety Chicken Gristle Plate

630円
(税込693円)



テイクアウトOK

塩ポテトフライ

Salted French Fries

590円
(税込649円)



大根のあっあっ唐揚げ

Deep Fried Radish

490円
(税込539円)



テイクアウトOK

広島県産 牡蠣フライ

Fried oysters

790円
(税込869円)



テイクアウトOK

佐賀県産 芝エビの唐揚げ

Deep Fried Shrimp

490円
(税込539円)



和牛ホルモンの塩天ぷら

Wagyu Beef Offals Salt Tempura

690円
(税込759円)

PIZZA



Whitebait Pizza

国産しらすのおつまみピザ

磯の香りが食欲をそそります。

690円 (税込759円)

テイクアウトOK

Chicago Style Pizza

あふれるチーズの シカゴピザ

流れ出すたっぷりの
チーズソースが魅力です。

1,460円 (税込1,606円)



テイクアウトは税率8%と異なります。

お食事

MEAL

Salmon Roe Rice
with Bluefin Tuna Yakke
and Salmon



本まぐろユツケと
サーモンいくら重

こだわりの本マグロとサーモンを贅沢に使用。
見た目のインパクトに負けない満足感を
思う存分ご堪能ください。

2,290 円 (税込2,519円)

ご飯より少なめ 2,190円(税込2,409円)
A little less rice

明太
出汁巻きいくら重



Mentaiko Rice Box with
Rolled Egg and Salmon Roe

2,290 円 (税込2,519円)

ご飯より少なめ 2,190円(税込2,409円)
A little less rice

明太
和牛すき焼き重



Mentaiko
Rice Box
with Wagyu
Beef Sukiyaki

2,290 円 (税込2,519円)

ご飯より少なめ 2,190円(税込2,409円)
A little less rice

Meat Roll Stick

肉巻き棒 (1本)

460 円 (税込506円)

もっちりとしたごはん
特製の甘辛タレに漬け込んだ
豚肉を巻き巻くように
焼きました。
※写真はイメージです

テイクアウトOK



明太釜玉うどん

Kamatama-Udon
with Mentaiko

630 円 (税込693円)

Fried Noodles with Plenty
of Minced Wagyu Beef

たっぷり和牛
肉そぼろの焼きそば

790 円 (税込869円)

※和牛: 豚骨焼肉使用 (75%:25%)



テイクアウトOK

寿司



肉寿司

Meat Sushi
Assortment of 3 types

3種盛り合わせ

(馬肉赤身・馬肉霜降り・炙り牛タン)

※内容は仕入れによって変更する場合がございます

860円 (税込946円)



Horse Lean Meat Shushi (1 piece)

馬肉赤身寿司

一貫 230円 (税込253円)

※写真は二貫です

Marbled Horse Meat Shushi (1 piece)

馬肉霜降り寿司

一貫 330円 (税込363円)

※写真は二貫です

Seared Beef Tongue Sushi (1 piece)

炙り牛タン寿司

一貫 330円 (税込363円)

※写真は二貫です

本まぐろとろたく

Finely Chopped Bluefin Tuna & Takuan
Pickled Daikon Radish Sushi (1 piece)

一貫 330円 (税込363円)

※写真は四貫です



真ダコと高菜の ガーリック石焼飯

Octopus & Mustard Greens
on Stone-roasted
Garlic Rice

860円 (税込946円)



Rice Combo (Rice, Miso Soup, Pickles)

・ごはんセット 430円 (税込473円)
(ごはん・味噌汁・お漬物)

White Rice

・ごはん 230円 (税込253円)

Miso Soup

・味噌汁 200円 (税込220円)

Matcha affogato
with Hokkaido
mascarpone ice cream

北海道マスカルポーネアイスの 抹茶アフオガード

特製辻利抹茶ソースをかけて
お召し上がりください。

490円
(税込539円)



辻利一本店の
厳選抹茶
100%使用

とろとろ 杏仁ブリュレ

Almond
brûlée



430円
(税込473円)

テイク
アウトOK

ミルクレープ

Mille crepe

590円
(税込649円)



チョコブラウニー パフェ

Chocolate
Brownie
Parfait

630円
(税込693円)



290円
(税込319円)

北海道 バニラアイス

Hokkaido Vanilla Ice Cream



甘味

Dessert

お酒の後でも甘いものは別腹。

テイクアウトは税率8%と異なります。