

かく広島牡蠣



旬を迎えた濃厚な味わい。

旬を迎えた本場広島産の牡蠣を贅沢に使ったお好み焼。
この季節だけの味わいをご賞味ください。

※実際は牡蠣がお好み焼の中にはいります。

牡蠣スペシャル

牡蠣・広島産“初摘み一番海苔”・生いか
生えび・いか天・肉・野菜
平飼い卵ダブル・そば又はうどん **2,980円(税込)**

すばやく
海鮮牡蠣スペシャル
牡蠣・帆立・大海老・初摘み一番海苔・生いか
生えび・いか天・肉・野菜
平飼い卵ダブル・そば又はうどん **4,980円(税込)**

牡蠣エキス
たっぷり



尾道牡蠣らーめん **1,810円(税込)**

広島牡蠣の鉄板焼 **・藻塩レモン・バター各2,130円(税込)**

全国一の生産量を誇る広島の大粒牡蠣

広島牡蠣

三牡
昧蠣

全国一の生産量を誇る
広島の冬の味覚、牡蠣。
広島湾は島や岬に囲ま
れ波が穏やかで、牡蠣
の餌となるプランクト
ンは、河川から流れ込
む栄養素でたっぷり、
養殖に最適な条件を完
璧に満たしています。

そのため粒は大きく、
身は締まり、甘くて濃

厚な味わいが楽しめま
す。その本場広島の牡
蠣がゴロツと贅沢に
入ったお好み焼「牡蠣
スペシャル」をどうぞお
楽しみください。



広島市内でも入手困難な
大粒牡蠣を厚さ2センチ。
200度以上の鉄板で高
温を保ちながらじっくり
蒸し焼き。牡蠣本来の甘み
と旨味をギュッと凝縮し
ます。身の引き締まったブ
リッピリの食感と甘くて濃
厚な味わいが口いっぱいに
広がる広島牡蠣の鉄板焼。
瀬戸内・上蒲刈島の海の恵
み「藻塩」を使用した藻塩
レモンと北海道産バターを
使用したバター焼の2つの
味をお楽しみください。