

万ぶく名物


本枯節巻玉子

広島県の真ん中に位置する安芸高田市向原町の標高600mほどの緑豊かな農場で生産している赤卵。


パプリカを与えて育てたので黄身の色が鮮やかなオレンジ。濃厚な味わい。ご注文をいただき焼き上げます。焼きたてをご賞味くださいませ。



本枯節



向原農園 赤卵



巻きたて

本枯節巻玉子

六五〇

本枯節巻玉子 鰻巻

九五〇

本枯節巻玉子 明太子巻

パルミジャールノがけ

八九〇

万ぶくの逸品

広島県産蒸し牡蠣

ボン酢ジュレとイクラのせ

六〇〇

特選お造り五種盛

二人前

二,〇〇〇

ごちそうサラダ

一,一〇〇

燻玉ポテトサラダ

五五〇

広島牛カルパッチョ

一,六〇〇

あさり大吟醸蒸し

六五〇

貝柱と根菜の白味噌グラタン

八〇〇

牛タンシチュー

一,八〇〇

生ハムとサラミ盛り合わせ

一,二〇〇

炭焼き

ひろしま高宮鶏
骨付き肉山賊焼き 七五〇

地だこ柑橘香り焼き 九五〇

広島県産焼き牡蠣 一個 五五〇

広島牛サーロインステーキ 三、八〇〇

和牛コーネ炭焼き 一、二五〇

穴子の白焼き 一、二〇〇

炭焼き牛タン 一、四〇〇

芸北高原豚生ウインナー炙り 六五〇

ひろしま高宮鶏セセリねぎ塩焼 七五〇

広島もみじ豚ロース炭焼き 一、二〇〇

揚げ物

雲仙ハムカツ 六五〇

鶏の唐揚げ 六〇〇

カニクリームコロッケ 一個 九〇〇

一夜干しホルモン天麩羅 六五〇

広島県産牡蠣フライ 八〇〇

地だこ天麩羅 八五〇

肴

老舗の漬物盛り合わせ	四五〇
北海たこ葉ワサビ漬け	五五〇
真鯛の酒盗和え	五五〇
紀州南高梅梅水晶	四〇〇
吉和村の葉わさび漬け	五〇〇
エイヒレ炙り	五五〇

よもの

◇名物 本枯節の出汁のお茶漬け◇

本枯節の出汁お茶漬け	各 七五〇
------------	-------

鰻・鯛・明太子

本枯節の出汁お茶漬け	各 六〇〇
------------	-------

梅・鮭・葉わさび

瀬戸内真鯛 鯛めし	九五〇
-----------	-----

穴子めし	一,二〇〇
------	-------

たこめし	九〇〇
------	-----

鮭とイクラの親子ご飯	一,二〇〇
------------	-------

甘味

広島県東広島市豊栄町の牧場

トムミルクファームさんのジェラート

ミルク 各 五〇〇

抹茶

チョコチップ