



一番人気
鯉々焼 1,300円
目玉焼／ネギかけ／イカ天／大葉入り

王道の組み合わせ！昔から広島人の中での常識トッピング！



トロトロ
半熟豚玉焼 1,300円
イカ天・卵ダブル

まろやかなトロトロ卵がソースと絡まって食べ応えたっぷり！



スペシャル 1,600円
生エビ／生イカ／イカ天／大葉入り／ネギかけ

生エビ・生イカの海鮮の旨味と、大葉の香りが効いた贅沢な一枚!!



肉玉そば 950円
肉／玉子／そば



おすすめ
しょぶり焼 1,400円
しょぶり肉(牛肉の中落ち部分)／ネギかけ

贅沢な牛の旨味が蒸らしたキャベツに染み込んで深い味わいに!!

※しょぶり肉:牛肉の身と脂を絶妙にブレンドして独自に再現しています



焦がしネギマヨ 1,200円
ねぎかけW／マヨネーズ／焦がし

ネギの上に炙ったマヨネーズが香ばしい！想像を超える美味さ!!



牡蠣祭り焼 1,600円
広島牡蠣／ネギかけ

広島生まれのぷりぷり牡蠣を贅沢にほおりこむ！これぞ広島のごちそう！



バンザイ
山椒しびれ焼 1,700円
山椒／しょぶり肉／温泉玉子／ねぎかけ

痺れる辛さがクセになる汁なし担々麺の名店キング軒さんとのコラボ！



レンコンチーズ焼 1,300円
レンコン／チーズ

レンコンのシャキッ！ホクッ食感がくせになる！



牡蠣の増し増し焼 2,600円
広島牡蠣10粒

ブリッブリの牡蠣を山盛りに乗せました！生産量日本一の広島牡蠣をご堪能ください！

麵をお選びください。

広島の磯野製麺使用!



生麵 (パリパリ)

しっかり湯がいて、パリパリに焼き上げた麵!



ピリ辛唐辛子麵

唐辛子を麵に練り込み、辛さがクセになる麵!



むし麵 (昔ながらの蒸し麵)

油を使わず焼き上げるヘルシー麵!



うどん

そばの代わりにうどんを入れるもう一つの広島スタイル

目玉焼 50円

コーン 100円

大葉 100円

イカ天 150円

もち 150円

豚増し 200円

ネギ 200円

チーズ 200円

生イカ 200円

生エビ 200円

そばW 200円

野菜W 250円

※食べ残しのお持ち帰りは出来ません。
※しょぶり焼き以外のお好み焼きは全て豚肉入りです。(肉、卵、麺を抜かれてもお値段は変わりません。)
※掲載されている写真はイメージです。 ※元々トッピングされているものを抜いてもお値段は変わりません。

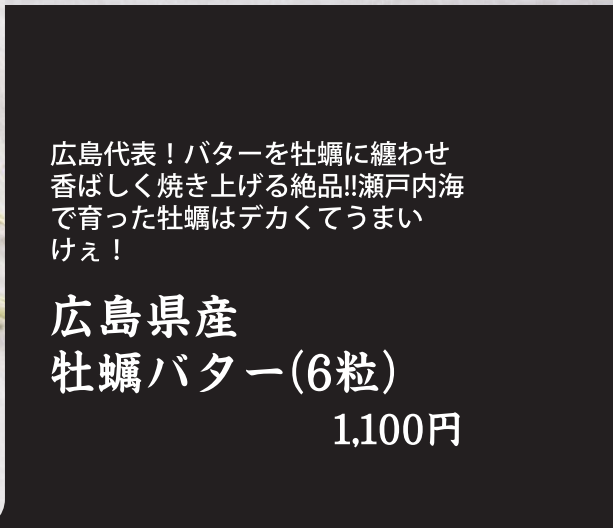


広島県産カキ昆布 1,100円



広島トンペイ焼 800円

広島特有の肉の絶品部位。ゼラチンとコラーゲンが豊富です。



広島牡蠣のおろしポン酢 1,100円



がんす 600円

広島県産 牡蠣バター(6粒) 1,100円

※お値段は全て税込みとなっております。