

麺を選択→



生麺 (バリバリ)
しっかり湯がいて、
バリバリに焼き上げた麺!



むし麺
昔ながらの蒸し麺で油を
使わず焼き上げるヘルシー麺!



ピリ辛唐辛子麺
唐辛子を麺に練り込み、
辛さがクセになる麺!



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!



鯉々焼 1,400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!



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!!



たっぷりオクラ焼 1,350円
オクラ/刻みのみ

ねばねばとお好み焼の相性はばっちり! あっさ
りと味付したオクラをタップリとのせました!



バンザイ むし麺のみ
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!



トロトロ
半熟豚玉焼 1,350円
イカ天・卵ダブル

まる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!



焦がしネギマヨ 1,350円
ねぎかけ/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!!



レンコンチーズ焼 1,400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!



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!!



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!



牡蠣の増し増し焼
広島牡蠣10粒 2,700円

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!



スパイススパイシー
ハラペーニョ/牛ミンチ/チリソース 1,450円

ハラペーニョとチリソースが刺激的!
辛いもの好きには堪らない旨辛お好み焼!



肉玉そば 950円
豚肉/玉子/野菜/そば

スタンダードの広島お好み焼



コーネの塩焼き 1,100円 おすすめ

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。



おすすめ

広島代表! バターを牡蠣に纏わせ
香ばしく焼き上げる絶品! 瀬戸内海
で育った牡蠣はデカくてうまい
けえ!

**広島県産
牡蠣バター(6粒)**
1,200円



広島県産カキ昆布(4粒)
1,200円



広島牡蠣のおろしポン酢(6粒)
1,200円



がんす
600円



広島トンペイ焼
800円



セセリの塩焼
750円



トッピング		目玉焼 110円	イカ天 200円	チーズ 200円	そばW 200円
	大葉 150円	豚増し 200円	生イカ 200円	野菜W 200円	
コーン 100円	もち 150円	ネギ 200円	生エビ 200円	牡蠣1粒 250円	

※食べ残しのお持ち帰りは出来ません。 ※しょぶり焼、山椒しびれ焼、スパイススパイシーには豚肉は入っていません。
※肉、卵、麺を抜い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。

※お値段は全て税込みとなっております。