

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！



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 1,400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！



牡蠣の増し増し焼 2,700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！



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!!



トロトロ半熟豚玉焼 1,350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!!



スパイシースパイシー 1,450円

ハラペーニョ／牛ミンチ／チリソース

ハラペーニョとチリソースが刺激的！辛いものの好きには堪らない旨辛お好み焼！



たっぷりオクラ焼 1,350円

オクラ／刻みのり

ねばねばとお好み焼の相性はばっちり！あっさり美味付したオクラをタッブリとのせました！



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!!



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！



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

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

鯉

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	250円
		もち	150円	ネギ	200円	生エビ	200円	牡蠣1粒	250円
コーン	100円								

※食べ残しのお持ち帰りは出来ません。 ※しょぶり焼、山椒シビレ焼、スパイシー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。