

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 1,600円
目玉焼／ネギかけ／小イワシ天／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！広島名物の汁なし担々麺をお好み焼きにアレンジしました。



レンコンチーズ焼 1,450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 2,900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 1,600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 1,450円
小イワシ天・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 1,700円
生エビ／生イカ／小イワシ天／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!!



たっぷりオクラ焼 1,450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！



牡蠣海鮮DX 2,300円
牡蠣3粒／生イカ／生エビ／小イワシ天

海鮮の旨味をギュッとお好み焼きに閉じ込めました！牡蠣の旨味が全体に広がります。



焦がしネギマヨ 1,450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 1,700円
広島牡蠣／ネギかけ

広島生まれのぶりぶ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 990円
豚肉／玉子／野菜／そば

スタンダードの広島お好み焼

トッピング		目玉焼	150円	イカ天	250円	チーズ	300円	そばW	250円
コーン	200円	大葉	150円	豚増し	200円	生イカ	300円	野菜W	300円
小イワシ天	250円	もち	200円	ネギ	300円	生エビ	300円	牡蠣1粒	250円

※食べ残しのお持ち帰りは出来ません。 ※しょぶり焼き、山椒しびれ焼き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。



コネの塩焼き 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
白身魚、唐辛子、玉ねぎを練りこんだ練り物フライ



広島トンペイ焼 800円



セセリの塩焼 750円



※お値段は全て税込みとなっております。