

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！

一番人気



こいこいやき
鯉々焼 1,600円

目玉焼／九条ネギ／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 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／九条ネギ

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。



デラックス
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。



牡蠣マシマシ焼

広島牡蠣10粒 2,900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！



牛しょぶり焼 1,600円

しょぶり肉(牛肉の中落ち部分)／九条ネギ

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／九条ネギ

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
りと味付したオクラをタップリとのせました！



数量限定

プレミアムバンザイ 極細麺

山椒しびれ焼 2,000円

牛ミンチ／ライス／九条ネギ／温玉／花山椒

人気のバンザイ山椒しびれ焼きをパワー
アップさせた特別メニュー！ライスも入っ
てボリュームたっぷり！



焦がしネギマヨ 1,450円

九条ネギ／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 1,700円

広島牡蠣／九条ネギ

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！



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！

スタンダードな広島お好み焼

お好み焼肉玉そば 990円

豚肉／玉子／野菜／そば

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	九条ネギ	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。

広島名物

●牛コウネ
牛の首から
肩にかけての部位



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 **牛コウネの塩焼き**
1,100円



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！

おすすめ **広島県産牡蠣バター**
(6粒) 1,200円

ピリ辛メニュー 広島の地元企業「三島食品」の青唐辛子味噌を使用！



広島牡蠣の辛みそ鍋(4粒)
1,200円



広島牡蠣の辛みそ焼き(6粒)
1,200円



セセリの辛みそ焼き
850円

広島定番メニュー



広島トンペイ焼 800円



セセリの塩焼 750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

※お値段は全て税込みとなっております。