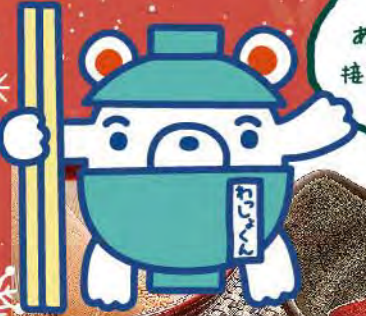


# 冬季節メニュー



廣島牡蠣

生長於瀨戶內海的廣島牡蠣，  
被譽為『海之牛乳』，  
厚身肥美，肉質彈性多汁。



来ていただき  
ありがとうございます！  
接下來讓我們一起品嚐  
冬季饗宴吧～



季節拌飯

採用香菇、豆皮加上獨有拌  
飯汁調製而成，清爽可口！

採用來自廣島的牡蠣調配出冬季御膳料理的層次口感，體現日本的文化風味。

冬樂食彩御膳 358.

牡蠣拌飯 / 季節刺身 / 季節天婦羅 /  
季節煮物 / 胡麻野菜 / 茶碗蒸 / 味噌湯

四季めぐり膳(冬)



牡蠣與海蝦微妙搭配的人氣天丼，  
給您不同以往的享受。

廣島牡蠣海老天丼 268.

天丼 / 胡麻野菜 / 茶碗蒸 /  
味噌湯



品嚐裹在麵衣中牡蠣帶有的酥脆與塔塔醬的濃郁，  
牛肉入口的香氣，感受不一樣的味覺。

炸牡蠣漢堡排定食 238.

炸牡蠣 / 牛肉漢堡排 / 胡麻野菜 /  
白飯 / 漬物 / 茶碗蒸 / 味噌湯



以海鮮盤加上限定的牡蠣  
使其鮮味精華融入高湯中，  
一定要嚐鮮的冬季鍋物。

牡蠣3顆 / 天使紅蝦 /  
白肉魚片 / 蛤蜊  
副食：白飯 / 烏龍麵 /  
科學麵 擇一

廣島牡蠣海鮮相撲鍋 298.

広島かき海鮮ちゃんこ鍋

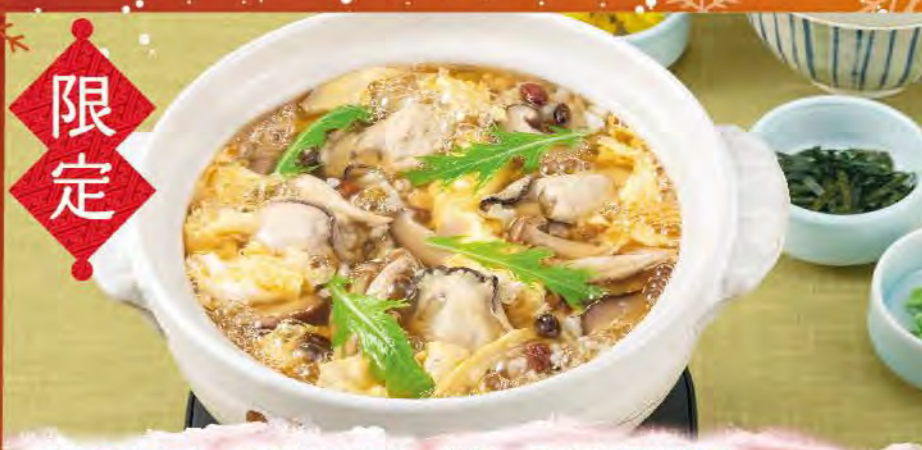


新推出冬季享有的限定廣島牡蠣、海鮮食材  
與鍋燒麵的絕美組合。

廣島牡蠣鍋燒烏龍麵 258.

牡蠣 / 蛤蜊 / 白肉魚 /  
蟹味棒

広島かき鍋焼きうどん



限定

雜炊源自日本，用高湯將食材、米飯、蛋煮散開的料理。  
嘗鮮推出牡蠣系列，不能錯過！

廣島牡蠣海鮮雜炊(粥) 168.

牡蠣3顆 / 豆皮(條狀) /  
香菇(片狀) / 蛋

広島かき雜炊



廣島炸牡蠣 120.

カキフライ

廣島牡蠣天婦羅盛合 120.

かき天ぷら盛り合わせ

雜炊  
烹煮步驟



開火將鍋內食材煮至  
熟後，並關火淋上蛋液  
利用餘熱將蛋亦與雜炊飯  
均勻，依個人喜好撒土  
蔥花與海苔絲

DELICIOUS!!