

蒸し牡蠣

広島産

厳選
素材

瀬戸内の豊かな
海が育んだ
大粒でぷりっぷりの
蒸し牡蠣を
お楽しみください

カセットコンロで
ご提供いたします
※お鍋はお席で
煮ていただきます。



牡蠣4粒
広島産 蒸し牡蠣
『土手鍋うどん』
得ご飯付 1,290円(税別)
うどん単品 1,190円(税別)

うどん単品 391kcal 塩分/4.8g
内つゆ類数値 110kcal 塩分/3.9g

『追加蒸し牡蠣2粒』
250円(税別) 57kcal 塩分/0.2g
『追加蒸し牡蠣4粒』
420円(税別) 100kcal 塩分/0.4g

牡蠣8粒
広島産 蒸し牡蠣『たっぷり土手鍋うどん』
得ご飯付 1,660円(税別) うどん単品 1,560円(税別)

うどん単品 477kcal 塩分/5.3g (内つゆ類数値 110kcal 塩分/3.9g)

得盛10粒!
牡蠣10粒
うどん単品 1,700円(税別)

うどん単品 534kcal 塩分/5.5g (内つゆ類数値 110kcal 塩分/3.9g)



『大海老天と
牡蠣の天重』
1,360円(税別)

1032kcal 塩分/3.9g (内つゆ類数値 20kcal 塩分/1.6g)



『磯香そば』
牡蠣天ぷら付
写真 1,580円(税別)
単品 1,130円(税別)

広島産の牡蠣と、
あおさ海苔の風味豊かな
お蕎麦をお楽しみください。

単品 427kcal 塩分/4.9g (内つゆ類数値 65kcal 塩分/4.5g)



『炙り牡蠣といくら寿司』
680円(税別) 191kcal 塩分/1.2g



『蒸し牡蠣ポン酢』
530円(税別) 106kcal 塩分/2.2g



『牡蠣天ぷら』
580円(税別) 248kcal 塩分/1.2g



『牡蠣のバター醤油』
620円(税別) 228kcal 塩分/2.1g

季節の逸品

●食材や香の物は季節によって異なる場合がございます。写真は蒸す前のため、出来上がりは多少異なります。器、盛り付け等は写真と異なる場合がございます。●当店では共通の調理器具で、食物アレルギー特定原材料7品目を取り扱っております。

広島産

蒸し牡蠣

厳選
素材

蒸し牡蠣を特製のだしに入れ、しゃぶしゃぶにしてお召し上がりください。

瀬戸内で育んだ厳選素材の

蒸し牡蠣をにぎり寿司と天ぷら、しゃぶしゃぶにした自慢の御膳。

広島産蒸し牡蠣の『牡蠣しゃぶ三昧膳』

1,650円(税別)

865kcal 塩分/5.8g (内つゆ類数値) 38kcal 塩分/3.2g

栄養豊富な

『海のミルク』

濃厚な旨味が魅力の牡蠣には、亜鉛や鉄分をはじめとするミネラルや、ビタミンが豊富に含まれております。疲労回復にも効果があるとわれています。



創業の味、鍋焼きうどんと旨味たっぷりの牡蠣の天ぷらで心も体も温まります。

にぎり寿司
・いくら
・広島産
炙り牡蠣
二貫

『牡蠣天入り
鍋焼きうどん』
炙り牡蠣といくら寿司セット

写真 1,580円(税別)

単品 1,120円(税別)

単品 944kcal 塩分/6.1g (内つゆ類数値) 44kcal 塩分/3.4g

お持ち帰り
TAKE OUT

『カキフライ
和弁当』

1,280円(税別)

3食分
1,380円(税別)

[うどん別] 873kcal 塩分/2.7g

『大海老と
牡蠣天重』

牡蠣2粒
1,300円(税別)

658kcal 塩分/2.1g

『カキフライ4粒』
880円(税別) 405kcal 塩分/1.9g

『カキフライ8粒』
1,560円(税別) 810kcal 塩分/3.8g

＼お得！
『カキフライ16粒』
2,980円(税別) 1620kcal 塩分/7.6g

●食材や香の物は季節によって異なる場合がございます。写真は蒸す前のため、出来上りは多少異なります。器、盛り付け等は写真と異なる場合がございます。●当店では共通の調理器具で、食物アレルギー特定原材料7品目を取り扱っております。