

# 地物鮮魚



豪快八種盛り合わせ 1,980円

特選五種盛り合わせ 1,580円

選べる鮮魚食べ比べ三種盛り合わせ 1,280円

お造り単品メニューの中からお好きな鮮魚を3品お選び頂けます。



**当店の徹底的な  
鮮魚へのこだわり**



殻付き帆立の  
チーズ焼き  
630円



大あさりの酒蒸し  
バター焼き  
各580円

# 鳥取県を旨い魚で盛り上げたい



新鮮「馬肉」



馬肉は他のお肉に比べても、低カロリー、高タンパク質で鉄分も豊富なヘルシー食材として注目されています。熊本県直送の鮮度にこだわった馬刺しです。

桜馬刺し(赤身) 980円

桜馬刺し(赤身/たてがみ)  
1680円

桜馬刺しユッケ 980円

桜馬刺しのカルパッチョ  
980円



## ハタ白はた ブランド化へ



鳥取県での水揚げ量は全国でもトップクラス。大きくなるほど脂ののりが高くなる傾向にあり、全長20cm以上の白ハタには『とろはた』という名前で売り出し中です。

ハタハタ(白はた)  
一夜干し  
(2匹) 480円



ぶりのカマトロ焼き  
トロホツケ一夜干し  
するめいか一夜干し  
子持ちししゃも一夜干し  
(5匹) 530円

## 境港紅ズワイガニのかに味噌甲羅焼き

580円

境港市は、紅ズワイガニの水揚げ量日本一を誇ります。9月から6月に漁獲される紅ズワイガニは名前の通り鮮やかな紅色が特徴。



## 牡蠣



広島県産牡蠣のバター焼き  
630円

## 鳥取は紅ズワイガニが旨い!



かに味噌甲羅焼き  
580円

ぶりのカマトロ焼き  
トロホツケ一夜干し  
するめいか一夜干し  
子持ちししゃも一夜干し  
(5匹) 530円

480円  
930円  
680円  
530円

# 今夜も肴からはじまる

## 山陰の肴 3種盛り合せ

680円

「砂丘うづきよつ」「砂丘長芋」「と  
うふわくわ」代表的な鳥取の特  
産品3つが一度に味わえる籠盛り

## 浜田の赤天 480円

圧倒的な人気を誇る島根県の  
特産品。魚のすり身に赤唐辛子  
を練り合わせ、パン粉を表面に  
まぶして揚げる。その為、製品  
名のとおり赤い色を帯びてお  
なり、辛味が効いています。

## エリンギアンチョビバター 480円

カタクチイワシの塩漬けをオリーブオイ  
ルに浸したもの。アンチョビといい、これ  
をエリンギとバターで炒めることで旨み  
とコクが格段にあがります。



## とりあえず枝豆 300円

冷たい派か温かい派か今日の気  
分をお伺いします！温かい枝豆  
は、ご注文頂いてから！



## さまでりの一本漬け 380円

一本まるごと漬け込んでいます  
が、食べやすく切ってあります  
(笑)安心してください！

## サメ軟骨の南高梅肉和え 380円

コリコリのサメ軟骨と高級ブラン  
ンドの南高梅のしあわせ！果肉を  
和えた品。これだけでお酒が進  
んでしまう不思議な料理。

## やみつき! もやしナムル 300円

一度食べたらやめられないとまら  
ない！もやしの魅力にあなたも  
虜になること間違いない！



## 広島県産かきの オイル漬け 680円

広島県産の牡蠣を秘伝のレシピで  
オイル漬けにしてあります。牡蠣の  
濃厚な旨みがしっかりと凝縮されて  
いて、これがまたお酒とよくあう。



## 濃厚雲丹使用の おつまみ特集 半熟とろ~り! 雲丹オン・ザ味玉 530円

半熟の自家製味玉に濃厚うにをの  
せた、シンプルだけど大胆で贅沢  
なひと品。

## 和牛と雲丹の 白葱巻き 630円

和牛と雲丹の意外なコラボレー  
ション！雲丹の濃厚なソースが魅  
力的で、さらに地元の白葱も使っ  
た当店に来たら是非食べてほし  
い商品となっております。



## チャンジャチーズの クラッカー添え

480円

ピリ辛だけどまるやかな味わい。  
クラッカーにのせて食べて下さい。

## 海鮮おつまみチーズ 580円

クリーミーチーズをベースにチーズ  
に合う海鮮に味をつけて合わせま  
した！海苔と一緒に食べるとお酒の  
おつまみになります。

## 薬味たっぷり冷奴 380円

380円



## じま塩昆布キャベツ 380円

定番だからこそ安定の美味しさ  
がここにある！だから今日も「と  
りあえずキャベツ」

スピード重視、しかし味充分！



# ローストビーフ たっぷり!



## ローストビーフと 彩り野菜の パリパリサラダ 980円

低温調理で柔らかく仕上げたローストビーフにパルサミコソースが散りばめであります！色鮮やかな新鮮野菜と共に召し上がり頂けます。



炙りベーコンと  
ふわふわチーズの  
シーザーサラダ 680円



シーザーサラダといえば、チーズで  
しょ！…ということで、チーズにごだわ  
つて作ったサラダとなっています。ふ  
わふわにスライスされたチーズは鮮  
度も香りも抜群です！もちろん温玉  
ものつてじますよ♪

飲みの席でも  
高い健康思考

# ステキ女子はサラダを選ぶ？！

大山豚と厳選豆腐の  
温しゃぶサラダ 780円



注文を頂いてから茹で上げた  
熱々の大山豚となめらかな豆腐  
が絶品。ごまのドレッシングがさ  
らに食材をひきたてます。

彩り野菜ステイックの  
かに味噌ティップ添え  
780円

鳥取県と言えば「かに」な  
ので、フレッシュな野菜にか  
に味噌を付けて食べて頂き  
たいんです！境港直送の濃  
厚かに味噌を使用した、ま  
さに鳥取県のサラダ！



炙りトロサーモンの  
生春巻きdeバーイヤカウダ 880円

冷やしトマトスライス 380円

大人気のバーイヤカウダ！  
温かいソースで食べて頂く  
のは野菜…だけではなく、  
炙ったサーモンをライスペー  
パーで巻いた生春巻き。ま  
さに最高の組み合わせです。

トマトに含まれるリコピン  
は美肌効果や、健康に良い  
影響を及ぼす効果を秘め  
ています。カラダにうれし  
い食べて美味しい一完熟の  
トマトをキンキンに冷して  
準備しております。

とろとろ豚の角煮と味玉の  
ポテトサラダ 580円

柔らかい豚の角煮、味玉、ホクホクのじゃ  
が芋など、ポテトサラダの食材をたっぷり  
と鉢に詰め込みました！作ってお持ちす  
る事もできますが、お好みに合わせて味  
付け出来るのでポテトサラダをつくる樂  
しさも味わえるのが魅力的です！

## 作って美味しいすり鉢サラダ



# 鳥取県産の大山豚とは

鳥取・大山を中心とする自然豊かな山麓地帯に在する農場で安  
全・安心な飼育で育てられ、柔ら  
かく、深い旨みが味わえる絶品！



注文を頂いてから茹で上げた  
熱々の大山豚となめらかな豆腐  
が絶品。ごまのドレッシングがさ  
らに食材をひきたてます。

# 人気定番メニュー「串焼き」が今年もランクイン

## おまかせ串焼き 盛り合わせ



なんの串焼きが来るかは完全にお楽しみ！当店のセンスにお任せ下さい。どうしてこの串が食べたい！というご注文があれば、もしかしたら入っているかもしません。

### 10本盛り合わせ

**980円**

オススメの10本盛り。タレが5本、塩が5本で構成された串の盛り合わせ

### 5本盛り合わせ

**830円**

今日はタレ？それとも塩？どちらかお好みの味付けをお選びください

## 単品派、盛り合わせ派で分裂？！

- ・もも串
- ・せせり串
- ・皮串
- ・砂肝串
- ・豚バラ串
- ・ぼんじり串
- ・厚切りネギ塩牛タン串
- ・月見つくね串
- ・アスパラベーコン串

各種2本 380円



## だし巻き玉子の『旨い』を徹底分析！

職人のだし巻き玉子

**500円**



ふわふわしっとりボリューミーな玉子と秘伝の出汁がぎゅっとつまってるだし巻きというシンプルなメニューがなぜこれほどまでに人々を虜にしてしまうのだろうか。



- |                                      |                                    |
|--------------------------------------|------------------------------------|
| <b>だし巻き玉子</b>                        | <b>630円</b>                        |
| <b>職人の肉味噌たっぷり</b>                    | <b>だし巻き玉子</b>                      |
| もうちりよく伸びるチーズとビリ辛明太子は人気の組み合わせ。取り合い注意。 | 肉味噌が入ることで香ばしく、よりジューシーにしあがつただし巻き玉子。 |
| <b>だし巻き玉子</b>                        | <b>630円</b>                        |

### 職人直伝！だし巻きの作り方

#### 【其の壱】

卵を割り、かつおと昆布の効いた特製ダシとよく混ぜるべし！注）卵は泡立てずに、切るよう混ぜる。



#### 【其の弐】

だしまき用の銅鍋を温めて油をぬり、ダシと合わせた卵を流し込み表面から出る気泡を潰し、火が通ってきたら巻いていく



#### 【其の参】

巻いたらまた油をひき、ダシと合わせた卵を流し込み、さらに巻いていけば完成！



## ローストポークの レアカツ 880円

絶妙な火加減でレアに仕上げることで、お肉の柔らかさと、サクサク衣の食感とのコントラストがたまらない一品。溢れるジューシーな旨味をご堪能あれ。



## タワー オー オン リング 480円

オーライリングはサックサクの食感と、玉ねぎの風味が素敵な料理です。この迫力とこのボリューム！タワーをかこんで今夜は盛り上がりよう！



## カリカリポテトフライ 430円

当店のポテトフライがさらに細くなりましたー今までよりもカリカリ感UP。つまむ手が止まらない！



## 境港紅ズワイガニを使った カニクリームコロッケ 530円

紅ズワイのがおりが香ほしく、熱々のホワイトソースがコロッケの中からトロリ。当店手作り自慢のコロッケ



# オープン当時から変わらない人気メニュー とまらない揚げもの需要

## 特製じま豆腐の揚げ出し 680円

秘伝のレシピの胡麻豆腐を揚げちゃいました！胡麻のこうばしい香りと、もちもちの食感をお楽しみ下さい。



## 生ハムとゴルゴンゾーラのハムカツ 880円

ゴルゴンゾーラチーズ特有の香りが、カツの切り口からしっかりと主張してくる。チーズ好きが病みつきになるというこのハムカツはただモノではない！

## 特選大ぶりの盛り合わせ たこの唐揚げ 530円

たこの唐揚げ 530円

## カマンベールチーズフライ 480円

カマンベールチーズフライ 480円

## ぶりぶり海老マヨネーズ 580円

ぶりぶり海老マヨネーズ 580円

## 広島県産カキフライ 680円

広島県産カキフライ 680円



## 大山どりは ここがポイント

大山の綺麗な空気と新鮮な地下天然水で育てた鳥の恵。平飼いにして通常より1週間長く飼育することにより脂のりの良い、味のある鶏です。

## 大山鶏の唐揚げ 630円



## 軟骨の唐揚げ 430円



## たこの唐揚げ 530円

たこの唐揚げ 530円

## カマンベールチーズフライ 480円

カマンベールチーズフライ 480円

# お寿司の新しいスタイル到来か?



## 境港紅ズワイガニの

こぼれ巻き寿司 980円

いぐり、うに、紅ズワイガニなど  
など、お寿司の定番とも言つべき  
人気海鮮が、豪快に盛り付けられ  
、最早「にぎり」や「軍艦巻き」の

よう今までの寿司概念をはるか  
に超えた1品。こぼれすぎて赤字  
覚悟の田舎商品!

# これからは握らない お寿司の新時代へ

境港紅ズワイガニの  
ちらし寿司甲羅詰め  
780円

蟹の甲羅にお寿司をたっぷりと詰  
め込んでいます!  
剥いて食べる作業が面倒だが蟹  
は食べたい!と、悩める蟹好きの  
ために当地寿司が新登場!



## 食欲復活! 自慢の焼きそば



白ねぎたっぷり  
ソース焼きそば 630円

和牛ホルモン味噌  
焼きそば 880円



俵おむすびの1個にぎり  
《炙り鮭ハラス・筋子・梅・海老天》  
(味噌汁付) 各種 180円



こしひかり御飯セット  
380円

# お米と麺でメモる

焼きおにぎり2種盛り

《炙り鮭バター醤油1個・  
明太子バター醤油1個》  
各種 580円

【お茶漬けセット】

・炙り鮭ハラス茶漬け  
・梅茶漬け  
・筋子茶漬け  
各種 580円

白葱たっぷり  
肉味噌チャーハン  
680円



明太子バター醤油

厳選した特選食材と石焼きが魅力のこと  
だわりメニュー♪

# 名物 石焼き

『和牛』『大山豚』『大山鶏』『ホルモン』が勢ぞろい♪

石焼き調理が肉の旨味を  
最大限に引き出す

石焼き調理の最大の特長  
は豊富な遠赤外線効果で  
遠赤外線調理は表面か  
らの熱だけでなく物質の  
中心からも加熱するので  
縮まず、ふっくらと焼き上  
がります。

蒸気が発生し味や食感が  
落ちますが、石焼きは逆に  
旨みや水分を閉じ込める  
のでジューシーです。  
素晴らしいお肉の美味しさ  
そのまま引き出し、さ  
らに美味しくお召し上が  
りいただきました。



和牛ホルモンの手ごね  
ハンバーグステーキ 1180円

焦がしにんにくと  
焼き葱ラー油たっぷり  
大山豚の石焼き  
1180円

秘伝のタレに漬け込んだ  
特選和牛の石焼き  
ステーキ 1580円

大根おろしと一味唐辛子が決め手  
贅沢3種食べ比べ!  
大山鶏の石焼き 1280円



## 「心にしみる最高の一品」

じっくりと時間をかけて煮込み、ゆっくりと出汁を染みませ、味と食  
材にこだわった当店の煮込みは、3種共に人気の料理。あなたの「心にし  
みる最高の煮込み」を探してみてください。

エントリーNo.1  
牛すじの旨辛  
煮込み 580円

エントリーNo.2  
大山黒豚の角煮  
煮卵添え680円

エントリーNo.3  
和牛すき焼きの  
肉豆腐 680円



# 徐々に高まる 居酒屋の洋食人気

## ”居酒屋スタイル”の洋食たち

海鮮が自慢の当店だからこそ、洋食のおつまみも海の幸がたっぷり！真沢山な和洋のコラボレーションを堪能してください。

パイ生地トマトの 海鮮たっぷりピザ	730円
たっぷりキノコの 肉味噌ピザ	730円
牛ホホ肉の デミグラスソース 煮込みグラタン	780円



季節の  
海鮮アヒージョ 680円

※時期によって内容が異なることがあります。

we love sweets

## 甘味への追求がとまらない！

**アイスクリーム 各種 380円**

【バニラ/チョコ/抹茶/ラムレーズン/クリームチーズ】

**プリンシュークリーム 580円**

シュー生地の中にプリン?!まさかのハイブリットスイーツが登場。

**和風クリームぜんざいのパフェ 630円**

**和風豆乳の桜ティラミス 680円**

クリームチーズの代わりに豆乳を使用して和風に仕上げたティラミス。見た目にも可愛らしい噂の『升ティラミス』。



甘党さんのための  
チョコレート三昧パフェ  
630円

チョコレートアイス、プラウニー、チョコソース…。チョコが大好きなあなたを満足させる組み合わせのパフェができました！



手作りソースの  
焼き立てリンゴパイ  
バニラアイス添え 680円

不動の人気者をほこる、当社伝統のレシピで作ったお馴染みのデザート。ぜひ熱々のりんごパイに冷たいバニラアイスを絡めてお召し上がりください。

**洋食屋さんのフレンチトースト 580円**

ベリーソースが香る、ふわふわスイーツ！お好みのアイスを添えて。

※お好みのアイスクリームを下記からお一つお選び下さい。  
【バニラ/チョコ/抹茶/ラムレーズン/クリームチーズ】

表示金額は全て税別です