

地物鮮魚



豪快八種盛り合わせ 2,180円

特選五種盛り合わせ 1,740円

選べる鮮魚食べ比べ三種盛り合わせ 1,400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。



「新鮮な魚を届けたい！」山陰の鮮魚を毎日、努力してあります。そんな新鮮そのものの味わいを是非実感してください。

**当店の徹底的な
鮮魚へのこだわり**



鳥取県を旨い魚で盛り上げたい

ぶりのかマトロ焼き

480円

トロホツケ一夜干し

750円

するめいか一夜干し

750円

宇持ちしあわせ一夜干し

750円

広島県産牡蠣のバター焼き

690円

牡蠣

かに味噌甲羅焼き

640円

境港紅ズワイガニの
かに味噌甲羅焼き

640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。

広島県産牡蠣のバター焼き

690円

鳥取は紅ズワイガニが旨い！



境港紅ズワイガニの
かに味噌甲羅焼き

640円



殻付き帆立の
チーズ焼き

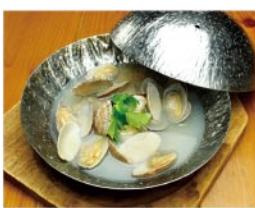
690円

ハタハタ(白はた)
一夜干し

530円

大あさりの酒蒸し
バター焼き

各640円



表示金額は全て税込です

今夜も肴からはじまる

山陰の肴

3種盛り合わせ

750円

「砂丘のきなづ」「砂丘長芋」「とうふちくわ」代表的な鳥取の特産品が一度に味わえる籠盛り

浜田の赤天 530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り、辛味が効いている。



薬味たっぷり冷奴
420円

チヤンジャチーズの
クラッカー添え
530円

ピリ辛だけじゃなくやかな味わい。
クラッカーとのせて食べて下さい。



濃厚雲丹使用のおつまみ特集

半熟とろ~り!
雲丹オム・ザ味玉
480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
690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せる、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います。



エリンギ
アンチョビバター
530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をアンチョビといい、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。



ごま塩昆布キヤベツ
420円

定番だからこそ安定の美味しさがここにあるーだから今日も「とりあえずキヤベツ」



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、むかし文頃いてから! (笑)

とりすえず枝豆
330円

スピード重視、しかし味充分!

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
420円

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

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

やみつき!
もやしナムル
330円

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

きゅうりの一本漬け
420円

ローストビーフと たっぷり!



ローストビーフと 彩り野菜の パリパリサラダ

1,080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。



ふわふわチーズ
たっぷり！

炙りベーコンと
ふわふわチーズの
シーザーサラダ 750円



飲みの席でも
高い健康思考

ステキ女子はサラダを選ぶ？！

彩り野菜ステイックの
かに味噌ティップ添え
850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 970円

シーザーサラダといえば、チーズで
しょーということで、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
ものっていますよ！

冷やしトマトスライス
420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。



大山豚と厳選豆腐の
温しゃぶサラダ
860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。じまのドレッシングがさ
らに食材をひきたてます。



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点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！

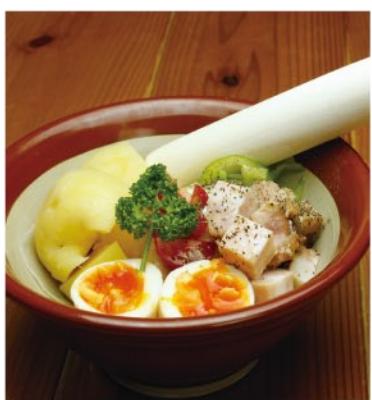
ローストビーフ

ローストビーフと 彩り野菜の パリパリサラダ

ポテトサラダ 640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楽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



シーザーサラダといえば、チーズで
しょーということで、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
ものっていますよ！

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！完熟の
トマトをキンキンに冷して
準備しております。

ローストポークの
レアカツ 970円

牛ローストの
レアカツ 1080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
530円

オニオン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三つ！



とまらない揚げものの需要

オープン当時から変わらない人気メニュー

境港紅ズワイガニを使った
カニクリームコロッケ
580円



紅ズワイのかおりが香ばしい、
熱々のホワイトソースが「ロッケの中からトロリ。当店手作り
自慢の「ロッケ」



生ハムとゴルゴンゾーラのハムカツ
970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つか
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！

特選天ぷらの盛り合わせ
1080円

カマンベールチーズフライ
530円

ぶりぶり海老マヨネーズ
640円

揚げ出し豆腐
750円

広島県産カキフライ
750円



大山鶏は
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
取の恵。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
690円
梅ポン酢 750円



軟骨の唐揚げ
470円

たこの唐揚げ
580円

580円

580円

640円

750円

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
さそのままを引き出し、さ
らに美味しくお召し上が
りいただきる方法へとたど
り着きました。

秘伝のタレに漬け込んだ
特選和牛の石焼き
ステーキ 1740円

和牛ホルモンの手ごね
ハンバーグステーキ 1290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
1290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 1400円



エントリーNo.3 牛すじの旨辛
煮込み 640円
エントリーNo.2 大山黒豚の角煮
煮卵添え 750円
エントリーNo.1 和牛すき焼きの
肉豆腐 750円



じっくりと時間をかけて煮込み、じっくりと出汁を染み込ませ、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
める最高の煮込み」を探してみてください。

『心にしみる最高の一品』

人気定番メニュー「ランキン5に 「串焼き」が今年もランクイン

単品派、盛り合わせ派で分裂?!

月見つくね串
アスパラベーコン串
各種2本 420円

各種2本 330円

・もも串
・せせり串
・豚バラ串
・砂肝串
・皮串
・せせり串
・もも串
・ぼんじり串



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。どうしてもこの串が食べたい!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
1,600円

オススメの一〇本盛り。
タレが5本、塩が5本で構成された串の盛り合わせ

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

5本盛り合わせ
1,200円

だし巻き玉子の『旨い』を徹底分析!



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ふ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。



だし巻き玉子 690円
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。
職人の明太子チーズ 690円
もっちりよく伸びるチーズとピリ辛明太子は人気の組み合わせ。取り合い注意。

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!

お寿司の新しいスタイル到来か?



赤字覚悟!

境港紅ズワイガニのこぼれ巻き寿司

1080円

いぐり、うに、紅ズワイガニなど
など、お寿司の定番ともいべき
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目玉商品!~



通常の海苔ではなく、ローストビーフを使用した軍艦に雲丹をのせた、常識を覆す高級なお寿司が完成!その気になる味わいは…?

令和の爆喰い注意
ローストビーフと
雲丹の巻き寿司
750円



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 690円

和牛ホルモン味噌
焼きそば 970円



鮮度と旨さに太鼓判!
名物海鮮丼(味噌汁付)
1080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 200円



こしひかり御飯セット
420円

お米と麺でメモる

明太子バター醤油



鶏そぼろの焼き鶏丼
(味噌汁付)
980円



白葱たっぷり
肉味噌チャーハン
750円



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 640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 480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

肉味噌ピザ	パイ生地トマトの 海鮮たっぷりピザ	たっぷりキノコの 800円
800円	800円	

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。



we love sweets

甘味への追求がとまらない！

アイスクリーム 各種 420円
【バニラ/チョコ/抹茶/ラムレーズン/クリームチーズ】

和風クリームぜんざいのパフェ 690円



ティラミス 750円



洋食屋さんのフレンチトースト 640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】



**手作りソースの焼き立てリンゴパイ
バニラアイス添え 750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。



**甘党さんのための
チョコレート三昧パフェ 690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！

表示金額は全て税込です