



一品料理

毛利おすすめ人気料理

- | | |
|--|------|
| ■ フォアグラ餃子 | 680円 |
| 自家製で自慢の一品です。フォアグラ好きの方は是非お試しください。 | |
| ■ トリュフつくね | 680円 |
| トリュフがたっぷり入った鳥つくねを牛の網油で包み焼きしています。自家製です。 | |
| ■ 和牛ミックスホルモン辛味噌炒め | 680円 |
| 毎日届く新鮮国産生ホルモン使用しています。 | |
| ■ ホタテのバター焼 | 680円 |
| 北海道産の刺身用ホタテ貝柱に焼き野菜を添えています。 | |
| ■ 和牛すじ焼 | 480円 |
| 大人気の一品でA3和牛の部位を使用しています。とても甘みがあります。 | |

すぐにご用意できる一品

- | | |
|-------------|------|
| ■ 牛煮込み | 280円 |
| ■ 焼き枝豆 | 280円 |
| ■ 職人のキムチ | 280円 |
| ■ すもっ | 330円 |
| ■ おいしいチャンジャ | 380円 |
| ■ 壱岐のいかウニ | 380円 |

一品料理

- **大判和牛リブロースの焼しゃぶ巻き** 1600円
焼き野菜をA3和牛で巻きました。
- **えびとガーリックのスペイン焼** 880円
スペインのバールで覚えた一品です。
- **ホタテのバター焼** 680円
北海道産の刺身用ホタテ貝柱に焼き野菜を添えています。
- **フォアグラ餃子** 680円
自家製で自慢の一品です。フォアグラ好きの方は是非お試しください。
- **トリュフつくね** 680円
トリュフがたっぷり入った鳥つくねを牛の網油で包み焼きしています。自家製です。
- **地鶏とねぎの山椒焼** 680円
地鶏の旨みと山椒が良くあいます。
- **地鶏の炙りチーズ焼** 680円
地鶏の上に乗ったチーズを仕上げにバーナーで炙ってあります。
- **アホなイカ** 680円
アホとはにんにくの意味で、美味しいイカを炒めた料理です。
- **大葉とえびの豚バラ巻き** 580円
かりかりの豚バラとえびの甘みが絶妙です。
- **新メニュー 鉄板えびマヨ** 580円
鉄板でフライ状にしたえびを自家製マヨで絡め、アクセントにチリソースを散らせています。
- **生ハムチーズせんべい焼** 580円
パリパリのチーズで生ハムを巻いてあります。
- **ポテトとチーズのアンチヨビバター炒め** 480円
そのまま食しても美味しいアンチヨビのバターソースです。
- **和牛すじ焼** 480円
大人気の一品でA3和牛の部位を使用しています。

- **せせりガーリック** 480円
鶏の喉の部位をんにく風味でどうぞ。
- **小さいのオリーブオイル焼き** 300円
広島名産の小さいをオイルに満たしたオリーブオイルでどうぞ。
- **ブタのおみみ** 300円
スモークされた耳の部位を鉄板で炒めてあります。

たまご料理

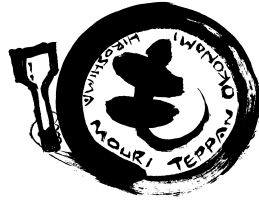
- **トリュフとマッシュポテトのチーズオムレツ** 680円
プレーンなオムレツですが、トリュフがとても香ります。
- **明太子チーズオムレツ** 680円
明太子とチーズの相性は定番です。
- **とん平焼広島スタイル** 580円
豚バラ肉と卵でねぎを包み焼きソースで仕上げてあります。

サラダ

- **焼スモークとろサーモンのサラダ** 680円
ハラミの脂が野菜とよく合います。
- **瀬戸内パリパリじゃこサラダ** 580円
鉄板でかりかりに炒めた広島産じゃこの食感がたまりません。
- **バーニャカウダー** 580円
野菜スティックをんにくアンチオキシドソースでいただきます。

本日のデザート

- スタッフにお尋ねください。 580円



お好み焼各種

当店のお好み焼はオーソドックスな広島焼ですが、そば麺はセモリナ粉を使用した弾力のあるおいしい麺を使用し、またソースは広島で一番人気のものを使用しています。

広島お好み焼

- 広島デラックス和牛リブローズ焼(そば入り) 1880円
定番の広島焼に大判のA3和牛リブローズを被せました。
- 広島シーフード焼(生えび・生イカ・そば入り) 1080円
海鮮素材との相性が人気です。生イカがたっぷり入っています。
- 広島スタミナ焼(牛煮込み・キムチ・そば入り) 980円
和牛のハツ煮込みとおいしいキムチ入りです。
- **新メニュー** 広島せんべい焼き 850円
見た目は広島焼きそっくりですが、味とパリパリに焼いた麺の食感是新感覚の一品です。
- 広島焼 680円
広島お好み焼の定番です。
- 広島焼(そば無し) 620円
そば入りは量的にちよっとという方にお奨めです。

◎トッピングと追加

- イカ天、ねぎ、もち、チーズ、キムチ、明太子、そば、うどん 各 120円
- 卵 60円

全メニュープラス50円でうどんに変える事ができます

煮込うどん

■ 激辛ホルモン鉄兵うどん 800円

お酒だけを使い、旨味のある自家製ダレで煮込みました。 *卵入りは60円の追加となります。

焼きそば

■ 鉄兵ロール焼きそば 700円

当店焼きそば部門で一番人気です。

・ 明太子入り 850円

・ カレー味 850円

■ 牡蠣しょうゆ焼きそば

牡蠣を濃縮製法でブレンドされたおいしい醤油で仕上げます。

・ 和牛ハツ煮込みとねぎ入り 800円

・ いか天キャベツ入り 700円

◎ +50円でうどんに変える事が出来ます。

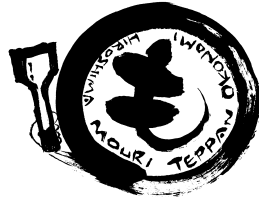
ご飯もの

■ 一口いかウニおにぎり(3個) 580円

■ 一口じゃこおにぎり(3個) 580円

■ 一口チャンジャおにぎり(3個) 580円

◎ 1個あたり100円で追加できます。



お飲み物

ビール

■ 生ビール(ジョッキ)	480円
(グラス)	250円
■ 瓶ビール	550円
■ ノンアルコールビール(麒麟)	350円

焼酎

■ 芋	○ 川越(宮崎)	540円
	○ きろく(宮崎)	420円
	○ だるま(広島)	400円
■ 麦	○ 中々(宮崎)	400円
	○ 和ら麦(福岡)	400円
	○ すうざん(広島)	380円

ボトルキープ(3ヶ月)

○ きろく(芋)	3000円
○ 中々(麦)	3000円
○ 川越(芋)	3800円
○ すうざん(麦)	2800円

梅酒

■ギャバリッチ梅酒 380円

カクテル

■コラーゲン入りサワー 各480円

薔薇・白ぶどう・ローズヒップ・ハイビスカス

■コラーゲンとヒアルロン酸入りサワー 各480円

バナナ・カムカム

■ハイボール(サントリー角) 400円

■サワー各種

梅(ギャバリッチ) 430円

れもん・ライム 380円

日本酒

■富久長(広島)辛口純米 グラス 各500円

■白鴻(広島)純米 八反米

■竹鶴(広島)純米 雄町米

■李白(島根)にごり酒

■瀬祭(山口)純米大吟醸

■純米ゆずレモン酒(広島)

ジュース類

コーラ・ジンジャーエール・ウーロン茶・オレンジ 各200円

ワイン各種(別紙ワインリストをご参照ください)