

- とりあえず -

広島野菜のポタージュスープ -Re soup-	/ 広島県産	480-
おつまみ明太子		660-
クリームチーズとのり佃煮		630-
瀬戸内魚の胡麻和え		780-
赤鶏のレバーパテと海苔	/ 広島県産	780-
石見ポークの生ハムとクリームチーズ	/ 島根県産	880-
赤鶏のレバーとほうれん草の塩ごま油がけ	/ 広島県産	880-

- 広島野菜 -

じゃがいものバーニャカウダー		880-
石見ポークの生ハムとベビーリーフのサラダ	/ 島根県産	980-
六穀豚 肩ロースの刻みとベビーリーフのサラダ	/ 広島県産	980-
瀬戸内の天然魚のカルパッチョ	/ 瀬戸内産	1,400-

- 揚げ・焼き -

天然車海老の塩焼き 2尾	/ 瀬戸内産	1,650-
石見ポークのソーセージ	/ 島根県産	920-
広島牛のボールコロッケ 6個	/ 広島県産	960-
赤鶏の手羽先 2本	/ 広島県産	800-
やまと芋と海苔の一口つみれ揚げ 6個	/ 広島県産	790-
一口揚げ餃子 6個	/ 原田製麺謹製	800-
季節のやさいチップス	/ 広島県産	680-
フライドポテト		680-

- 生牡蠣 (かきむすめ) -

殻付き生牡蠣スペシャル 4 プレーン・うに・イクラ・タバスコと発酵ケチャップ	4,000-
殻付き生牡蠣 4個 / 広島県産 真牡蠣 2年	2,500-
殻付き生牡蠣 / 広島県産 真牡蠣 2年	700-
希少 極小生牡蠣 ミニユス 3個 / 広島県産 真牡蠣 2年	1,500-
牡蠣のカキフライ 6個 / 広島県産	1,320-
牡蠣の酒蒸し 2個 / 広島県産	1,500-
牡蠣餃子のバーニャカウダー / 広島県産	1,200-

- 魚 -

天然 アワビのステーキ / 瀬戸内産	ASK-
天然とろ穴子の蒲焼 1尾 / 対馬沖産	2,400-
瀬戸内刺身盛り合わせ 1人前 / 瀬戸内産	1,700-
小鯛の刺身のウニのせ / 瀬戸内産	1,200-
天然とろ穴子の刺身 / 対馬沖産	980-
鱈の白子ポン酢 / 北海道産	1,000-
ホタルイカの酢味噌添え 6杯 / 富山県産	680-
赤ナマコのなまこ酢漬け / 瀬戸内産	880-

- 和牛 -

■ 比婆牛 スライスステーキ

比婆牛のモモ 檜焼きステーキ 100g / 広島県産	4,600-
比婆牛のロース ステーキ 100g / 広島県産	6,800-
比婆牛のヒレ ステーキ 100g / 広島県産	8,800-
比婆牛のシャトーブリアン ステーキ 100g / 広島県産	9,800-

比婆牛について

年間 50 頭しか流通していない、広島サミットでも振る舞われた日本最古の和牛の一つ。
中国産地特有の山間部の農作物や、鉄を運ぶ牛の育成で日本トップクラスだった背景もあり、
赤みの味が強く、旨味が高いのが特徴。当店は、一頭買いしているため限定でご提供可能として
おります。広島和牛特有の牛本来の風味をご堪能ください。

■ 他 和牛

広島牛の炙りハンバーグ 120g / 広島県産	1,900-
広島牛イチボのローストビーフ / 広島県産	1,890-

- 牛刺し・馬刺し -

熊本県産 馬刺し 3 種盛りあわせ 3 種 × 2 枚	1,980-
国産 霜降り牛刺しユッケ	1,980-

- 飯 -

最上級 北海道産ウニとイクラの一口丼	1,200-
天然とろあなご飯	2,700-
特別栽培米 仁多米の県産とろろご飯 / 米 島根県産	680-
県産平飼い卵 ”buffo” と牡蠣醤油の TKG	530-
特別栽培米 仁多米の塩むすび / 米 島根県産	380-
手巻きにぎり	
・ 広島サーモンの炙りとイクラのおにぎり	980-
・ 刻みとろ穴子と大葉のおにぎり	980-
・ 広島牛いちぼと北海道産ウニのおにぎり	1,600-

- 麺・汁 -

特製広島中華そば / 原田製麺	900-
広島名物だんご汁	450-

原田製麺と広島中華そば

広島戦後の戦後復興の象徴として発展した広島中華そば。それを支え続けている、原田製麺とのコラボラーメン。広島中華そばは、醤油豚骨に中細ストレート麺が特徴。広島野菜をトッピングした当店オリジナルラーメンをご提供いたします。

- デザート -

数量限定 自家製プリン	450-
-------------	------

12:00-15:00

-Lunch 限定メニュー -

お昼もアラカルトメニュー全品お楽しみいただけます。

■ Lunch set- ご飯・サラダ・牛しぐれ煮・高菜・汁物がつきます。

あぶり焼き 広島牛 ハンバーグセット	2,200-
広島牛いちぼのローストビーフ丼セット	1,800-
広島県産 カキフライセット	1,770-
天然とろ穴子飯セット	2,700-

■ 単品オプション - アラカルトとセットがおすすです。

ご飯と汁物と惣菜	450-
塩おむすびと汁物と惣菜	550-

- おまかせコース -

夜限定 2名様以上のご予約。ドリンク別。生牡蠣が苦手な方は、事前にご相談ください。

■ 牡蠣と比婆牛ヒレステーキのコース	12,000-
■ 牡蠣と比婆牛モモステーキのコース	7,000-
■ 牡蠣と広島牛ローストビーフのコース	5,000-



我々は、広島が生産者や職人がつくる上質な食材を90%使用し、
県内・県外・海外の方がカジュアルに楽しめる空間を目指しています。
山と海に囲まれたこの地は、牡蠣・レモンをはじめ、最古の和牛「比婆牛」
や鯛・サワラなどの魚介類、寒暖の差が激しい山間部で作られる野菜や米
など数多くの良質な食の宝庫です。
日本3大酒処でもある日本酒や、SAKURAO ウイスキーやジンなどと
ペアリングしてお楽しみください。
今日という日が、“美味しい” “楽しい” 1日になるお手伝いができれば
幸いです。

平日	12:00-15:00 17:00-22:00
土日祝	12:00-22:00
Last order	Food 21:00 Drink 21:30
定休日	Thursday



KAKUITI YOKOCHO
PLANNING

← From hand to hand →

もともと、「台所」の「台」は、「台盤」のことを指しています。

「台盤」とは、食物を持った盤を載せる脚付きの台のことで、

宮中や貴族の家で使われるようになったことから、「御台」（みだい）ともいわれるようになりました。

調理設備があり、「台盤」「御台」が置いてある所だから、

「台盤所」（たいばんじょ）、「御台所」（みだいどころ）と呼ばれるようになりました。

後に宮中ではさらにこれが転じて、清涼殿内の女房詰所のことを台盤所と呼ぶようにもなったそうです。

「台盤所」、「御台所」、それらが短くなって、「台所」と呼ばれるようになりました。

私たちがご提供する、そしてご提案させていただく「食」とは、

楽しむ場所、であり、

「台所」と「笑顔」がコンセプトです。