

手打うどん 蕎麦 炉端焼

あじよし

【住 所】

広島県広島市中区大手町3-7-9

コンフォートホテル大手町1F

【営業時間】

月～土、祝前日

昼／11:00～14:30 (料理 L.O. 14:00 ドリンク L.O. 14:00)

夜／17:00～22:00 (料理 L.O. 21:00 ドリンク L.O. 21:30)

【定休日】 日、祝日

【電 話】 082-240-1300

～夜メニュー～

※別途コースもご用意しています

刺身

おすすめ

三種盛り

1.180

四種盛り

1.500

〈単品〉

カンパチ・ホタテ

イカ・ホタルイカ

各 560

マグロ・サメン 各 620

希少 マグロの脳天

1.000

本日のカルパッチョ

740

炙りサーモン

820

鶏モモのシタキ

680

とりあえず

本日の浅漬り 360

やおきも 360

揚げたて じゃこ天 360

冷奴 360

とろゆば 380

わさび枝豆 390

ホタルイカ西京漬 460

サラダ

ポテトサラダ 540

吉田さんのサラダ 650

水ナスと生ハムのサラダ 680

バーニャカウダ (三人前) 1.380

特製だし巻き 490

えんがわエッセ 490

干し大豆腐の 490

カクレゼ 490

自家製 チョーシュー 550

鶏もものシタキ 680

おすすめ

パリパリピーマン 200

(大盛) 620

揚げたてがんす 380

揚げ豆腐あんかけ 480

干し豆腐の
カアレーゼ 490

かんぱちのカマ焼 540

やさしいかの大ぶら 560

干し豆腐のカリカリ揚げ 580

自家製干しチャーシュー 580

踊る丸干しホイルイカ 600

小エビフライの
タルタルまみれ 640

鶏モモのたたくき 680

串の串カツ(二本) 690

手羽元の黒胡椒揚げ 720

炙りサシメン 820

マゲロのレアカツ 1,050

へ肉

厚切りベーコン 500

ソーセージ(あらびき)三本 400
(栗豚)三本 480

盛り合わせ六本 800

牛串(サカリ) 780

コウネ 820

ガブトンのステーキ

(100g) 1,400
(200g) 2,600

大きめにしより前後します

へ野菜

アスパラベーコン(二本) 300 (三本) 580

真出雲大しいたけ 380

空豆 580

とうもろこしの二色盛り 580

きのこのホイル焼 650

揚げもの

揚げたまご 360

メンチカツ (二本) 360

とりなんこつ 420

コロツケ (二本) 480

とりもも唐揚げ 550

白身魚のフライ 560

千切りのカリカリ揚げ 580

ホトテ目柱のフライ 600

半の串カツ (二本) 690

手羽元の黒胡椒揚げ 720

とんかつ 720

千本こ南蛮 740

大エビフライ

(二本) 750

(二本) 1.350

天ぷら

おまかせ天ぷら 1.180

盛り合わせ

海老二匹 450

ソフトシエルシリンプ 450

野菜天五種 460

淡路島玉ネギ 480

穴子一本 490

一品もの

茶わん蒸し 380

湯豆腐 420

揚げ餅おろし 500

にしんなす 620

魚の煮付け 680

明太子天 480

とうもろこしの天ぷら 500

やさしいかの天ぷら 560

しいたけのエビづめ 720

ホルモン天 780

ホルモン炒め 780

ササリの

バターポン酢炒め 780

うなぎ

(並) 2.200

蒲焼

(上) 3.200

炉端焼

へ海鮮

エイヒレ 480

真ホッケ (半身) 440

(一枚) 700

かんぱちのかま焼 540

焼めんたいこ 540

はまぐり活焼 (三ヶ) 640

大海老の塩焼 680

マグロの尾肉

(中) 620 (大) 740

銀ダラの塩焼 700

西京焼 750

鮎の塩焼 740

メ

手振りもりそば
(約4、5人前) 2400

ミニサイス

各 540

ざるそば かけそば

ざるうどん かけうどん

ざる中華 和風ラーメン

親子丼

焼きおにぎり 1ヶ 250

デザート

柚子シネーベット 380

ロースト

ピスタチオアイス 380

阿蘇山ミルクアイス 380

自家製

フリーズデザート 480

その他、そば、うどん、
丼、各種おいしさを
お食事メニューも
ご覧下さいませ。