



旬 MEETS エビス

ニッポンの"美味しい"に出会う旅

広島

Hiroshima

2019 JANUARY
瀬戸内海の温暖な風土が育んだ
恵み豊かな冬の旬をお届けします。

広島県の牡蠣の養殖量は全国1位。
波が静かな広島湾は、牡蠣の生育に適した
恵まれた環境にあります。
特に1〜2月は、旨みの元となるグリコゲンが
たっぷりと蓄えられ、よりクリーミーに。
柚子胡椒のきいたタレをかけてお召し上がりください。



牡蠣

Oyster

牡蠣のエビスビール蒸し

Steamed oyster with YEBISU BEER

¥800(+税)

この料理にピッタリ!

エビスビール



瀬戸内の旨みを
ギュッと凝縮!

この料理に
ピッタリ!

エビス
マイスター



魚のすり身と
玉ねぎを揚げた
広島名物!

この料理に
ピッタリ!

エビス&エビス
(ハーフ&ハーフ)

小いわしの唐揚げ レモンポン酢

Deep-fried small sardines with lemon ponzu

¥650(+税)

広島名物“がんす” 生姜マヨ添え

Hiroshima specialty: Gansu (Deep-fried fish paste with vegetables) served with ginger mayonnaise

¥520(+税)

アレルギーは大丈夫ですか?

◆ 特定の食べ物にアレルギーのある方は、お気軽に係の者にお尋ねください。メニューの原材料にアレルギー物質が含まれていないかお調べ致します。
◆ メニュー原材料に直接アレルギー物質が含まれていなくとも、製造・流通時や店舗での調理過程などにおいて、他のアレルギー物質が微量付着・混入する場合がございます。ご了承ください。
※ 皿・盛り付けは一例です。