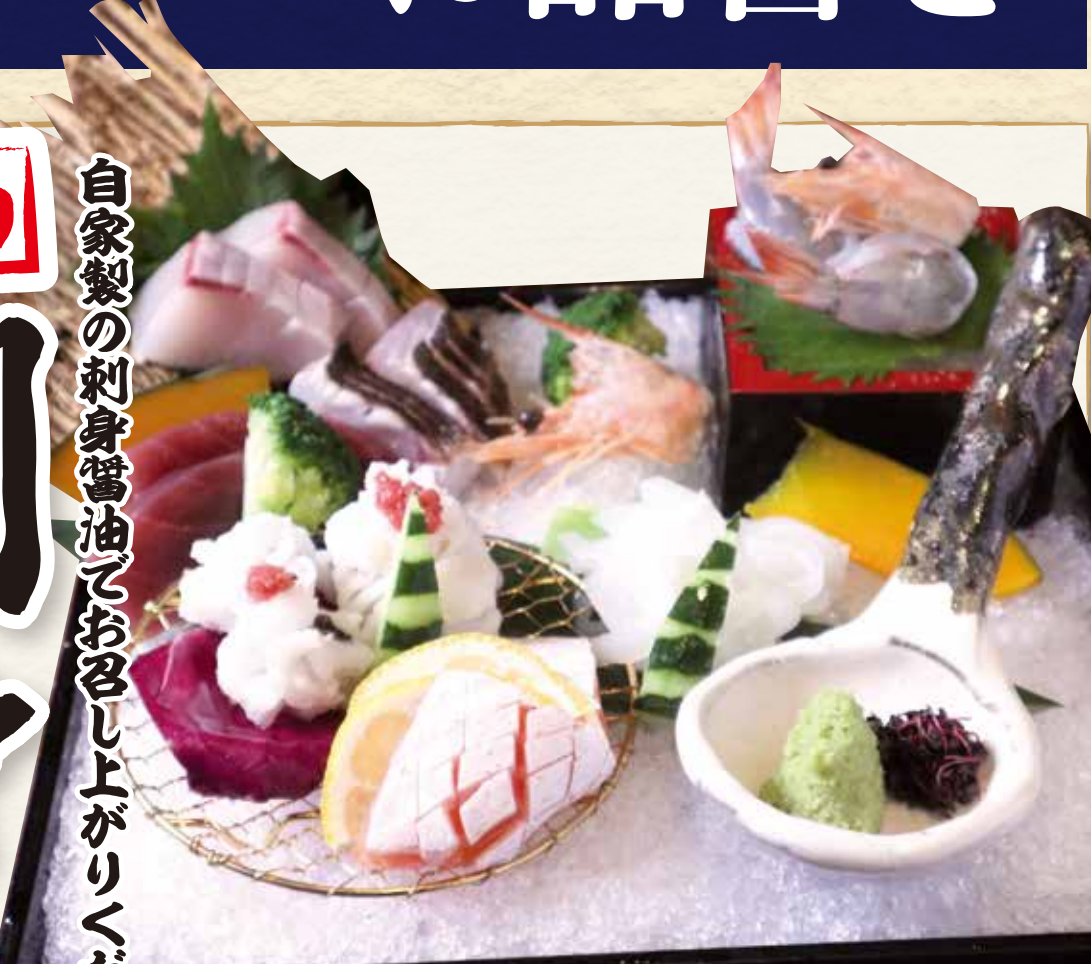


お品書き 魚々家むてき



自家製の刺身醤油でお召し上がりください

鮮度抜群のネタを盛ります!!

名物

刺身

刺身盛り合わせ 海鮮丼セット
 5種盛り 一八八〇円
 7種盛り 一八八〇円
 刺身をのせて召し上がり

世羅産の美味しいお米を使用しています

寿司

しんこ巻き(6貫)	二八〇円
かつば巻き(6貫)	二八〇円
マグロどろたく巻き(6貫)	四一〇円
エビマヨ巻き(6貫)	四一〇円
明太マヨ巻き(6貫)	四一〇円
国産牛炙り寿司(2貫)	九八〇円
まかない海鮮太巻き(8貫)	二二八〇円



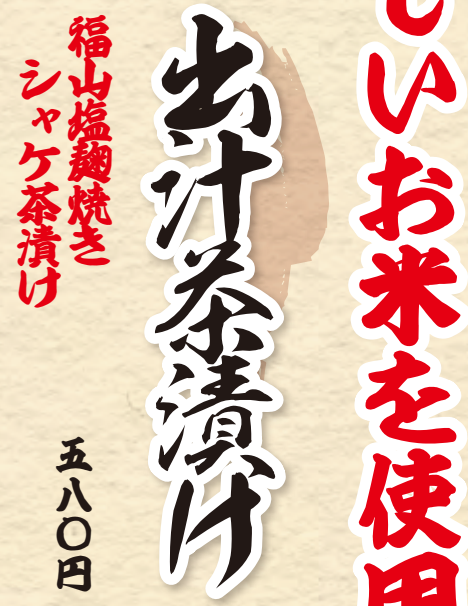
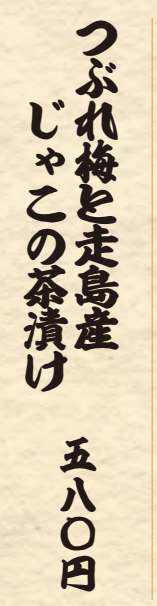
かつば巻き



まかない海鮮太巻き

お汁茶漬け

福山塩麹焼き ジャケ茶漬け	五八〇円
つぶれ梅と走鳥産 じゃこの茶漬け	五八〇円
胡麻香る鯛の茶漬け	六八〇円
うなぎ茶漬け	六八〇円



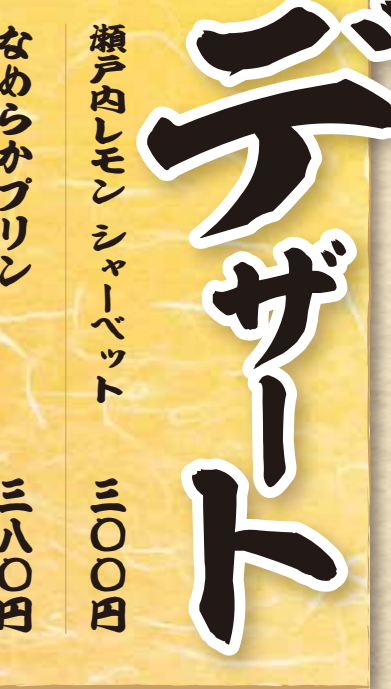
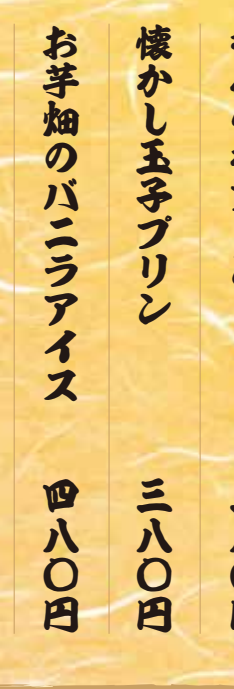
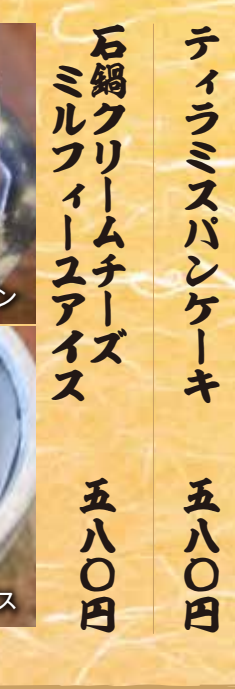
汁

うなぎまぶし重	一四八〇円
12種盛り海鮮丼	一四八〇円
森本醤油焼き 鯖サバ重	八八〇円
うなぎまぶし重	六八〇円
国産炙り牛トロウにイクラ丼	一六八〇円
国産炙り牛トロイクラ丼	一八八〇円
うなぎ 特上	一八八〇円
うなぎ 上	一八八〇円
うなぎ 並	一八八〇円
焼きおにぎり	一八〇円
おにぎり(旨塩・昆布・梅しそ・鮭)	一八〇円




デザート

瀬戸内しモンシャーベット	三〇〇円
なめらかプリン	三〇〇円
懐かし玉子プリン	三八〇円
お芋畑のバナナアイス	四八〇円
ティラミスパンケーキ	五八〇円
石鍋クリームチーズ	五八〇円
ミルフィーユアイス	五八〇円




名物焼

福の山塩麹漬け焼き 鮭しゃけ 七八〇円

塩麹を福山唯一の酒蔵天寶一の酒粕で割り漬け込みました

府中味噌漬けた焼き 鯖サワラ 七八〇円

味噌処府中市の金味味噌と天寶一の酒粕を混ぜ漬け込みました

森本醤油焼き 鯖サバ 六八〇円

地元福山市の美味しい醤油をベースに
 自社農園の九条ネギを漬けたんだタレを使用

漁師焼き盛り 時期により写真と内容が異なります
 各地域の良い所どりの魚を盛り合わせました 一四〇〇円

華味鳥

博多の名店「華味鳥」の鶏と
 コラボした特製メニュー

手ごねとりつくね 五二〇円

華味鶏 炭焼き 塩orタレ 九五〇円

華味鶏 もも肉からあげ 五八〇円

華味鶏 チキン南蛮
 タルトソース 六五〇円

華味鶏 もも肉からあげ 六五〇円

博多の名店「華味鳥」の鶏と
 コラボした特製メニュー

澄んだ空気が漂うふんわり鶏が降りそそぐ海苔ハーブを
 うの絞りと木酢液など共に混ぜ、腸内環境を整えるために育つうの
 自社で開発した専用調味料とえん大切に育てた鶏です。肉の色がみずみず
 しく、もも肉は華やかなピンク色であることから「華味鳥」という名前が付け
 られました。華味鳥は、鶏肉特有の臭いが抑えられ、はつきりとした旨みと
 歯ごたえがあり、目玉をもっとおためしください。

炭焼き



縞ほっけ一夜干し

手ごね サーモソつくね	五二〇円
手ごね とりつくね(華味鶏)	五二〇円
ホタテと木の子のバター焼き(1枚)	三八〇円
華味鶏 炭焼き 塩orタレ	九五〇円
おつまみベーコン炙り焼き	四八〇円
薄切り牛タンネギ塩 炭焼き	九八〇円
するめイカ一夜干し	七八〇円
縞ほっけ一夜干し(半身)	七八〇円
焼魚:一夜干しは別紙をご覧ください	



手ごね とりつくね(華味鶏)

ホタテと木の子のバター焼き(1枚)

薄切り牛タンネギ塩 炭焼き

野菜

冷しトマト	三八〇円
自社農園じゃが芋バター焼き	三八〇円
自社農園じゃが芋の明太子マヨネーズ	四八〇円
枝豆ベヘロンチーノ	四八〇円
焼きナス	四八〇円
茄子の揚げ出し	四八〇円
ナス肉味噌炒め	五八〇円
木の子とゼソのバター焼き	五八〇円
山芋トロロねぎ焼き	五八〇円
サバおろしネギ煮込み	六八〇円
薄切り牛タンネギ塩炭焼き	九八〇円



山芋トロロねぎ焼

枝豆ベヘロンチーノ

逸品



魚々家の海鮮ゆっけ

長芋たんざく本マグロたたきのせ

魚々家の海鮮ゆっけ	七八〇円
魚々家のなめろう	七八〇円
本まぐろキムチスツケ	九八〇円
長芋たんざく本マグロたたきのせ	七八〇円

アサリの酒蒸し	五八〇円
鯛酒盗クリームチーズ	六三〇円
いぶりがっこクリームチーズ	四九〇円
ラー油きゅうり	三九〇円
胡瓜の永谷園(わさび味)	三九〇円
いぶりがっこことアンチョビのポテトサラダ	四五〇円
国産 牛炙りスツケ	九八〇円



国産 牛炙りユッケ

うなぎ

巻きたてだし巻き玉子(うなぎ)	八八〇円
うざく(鰻と胡瓜の酢の物)	六〇〇円
うなぎ蒲焼(70g)	五〇〇円
うなぎ串タレ焼き(一本)	二七〇円
うなぎ肝串タレ焼き(一本)	二七〇円
うなぎまぶし重	六八〇円
うなぎ丼 並	六八〇円
うなぎ重 上	一八八〇円
うなぎ重 特上	一八八〇円
うなぎ茶漬け	六八〇円



うざく(鰻と胡瓜の酢の物)

うなぎ串タレ焼き

うなぎまぶし重

うなぎ丼 テイクアウトOK

自家製 豆腐

自家製やつこ	三八〇円
むてきの湯豆腐	四八〇円
揚げ出し豆腐	五二〇円
ピリ辛マーボー豆腐	五二〇円
走鳥産しらすぶっかけ豆腐サラダ	七八〇円
ゴマドレッシング	四八〇円



ピリ辛マーボー豆腐

烏賊の赤ちゃん焼



烏賊の肝バター焼きです

九八〇円

だし巻



巻きたてだし巻き玉子	六三〇円
巻きたてだし巻き玉子(明太子)	八八〇円
巻きたてだし巻き玉子(うなぎ)	八八〇円

カツオだしのたっぷり効いた創業から変わらぬ味



巻きたてだし巻き玉子(明太子)

揚げ物

むてきの天ぷらは別紙をご覧ください

やみつき手羽先(3本)	四八〇円
大人のポテトフライ	三八〇円
華味鶏もも肉からあげ	五八〇円
華味鶏チキン南蛮	六五〇円
吳名物 うまいでガンス天	四八〇円
福山名物 ネプト唐揚げ	五八〇円
タコの唐揚げ	五二〇円
アサリの唐揚げ	五八〇円
ぶりっぶりっエビマヨ	八五〇円
牡蠣フライ	八五〇円
本鯖まぐろレアカツ	一三〇〇円



本鯖まぐろレアカツ

福山名物 ネプト唐揚げ

ぶりっぶりっエビマヨ



やみつき手羽先

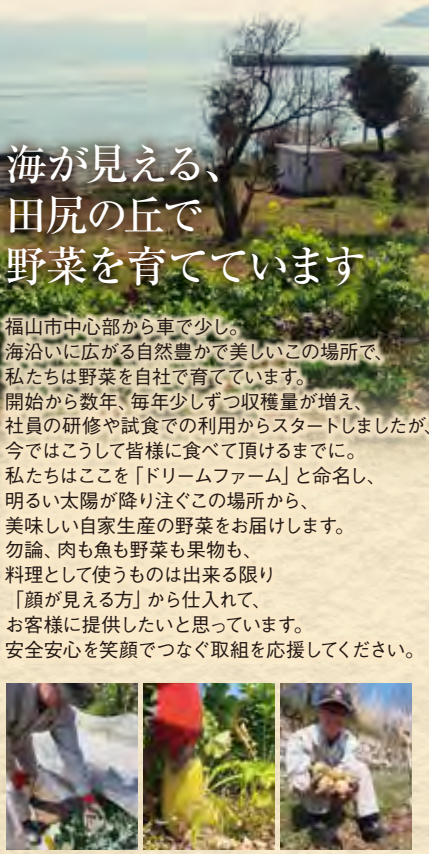
自家製 サラダ

いぶりがっこことアンチョビのポテトサラダ	四五〇円
自社農園野菜サラダ	五八〇円
キョロットドレッシング	三三八〇円
走鳥産しらすぶっかけ豆腐サラダ	七八〇円
ゴマドレッシング	四八〇円
炭焼きベーコンサラダ温玉のせ	八八〇円
シーザードレッシング	八八〇円
海鮮豪快サラダ	八八〇円



いぶりがっこことアンチョビのポテトサラダ

海鮮豪快サラダ



海が見える、田尻の丘で野菜を育てています

福山市中心部から車で少し。海沿いに広がる自然豊かで美しいこの場所で、私たちは野菜を自社で育てています。開始から数年、毎年少しずつ収穫量が増え、社員の研修や試食での利用からスタートしましたが、今ではこうして皆様に食べて頂けるまでに。私たちはここを「ドリームファーム」と命名し、明るい太陽が降り注ぐこの場所から、美味しい自家生産の野菜をお届けします。勿論、肉も魚も野菜も果物も、料理として使うものは出来る限り「顔が見える方」から仕入れて、お客様に提供したいと思っています。安全安心を笑顔でつなぐ取組を応援してください。

