



新鲜海鲜

だし巻き

名物

職人の腕が最も試される、だし巻き。
安心の国産卵を何層にも重ね、仕上げます。

巻きたてだし巻き玉子

六五〇

巻きたてだし巻き玉子(明太子)

八八〇

巻きたてだし巻き玉子(うなぎ)

八八〇

巻きたて出し巻き玉子(かき)

八八〇



巻きたてだし巻き玉子(明太子)

逸品

酒飲み肴



魚々家の海鮮ゆっけ

国産 牛炙りスツケ

一三八〇

いぶりがっこと
アンチョビのポテトサラダ

五二〇

胡瓜の永谷園

四二〇

ラー油きゅうり

四二〇

いぶりがっこクリームチーズ

五五〇

鯛酒盗クリームチーズ

六八〇

アサリの酒蒸し

六二〇

魚々家の海鮮ゆっけ

八八〇

肉味噌きゅうり

四二〇



国産 牛炙りユッケ



アサリの酒蒸し

メメメ

自家製

海鮮がんもどき

七八〇

残ったスープで

鯛出汁そーめん(1束)

三八〇

真鯛
かぶと
酒蒸し

九九〇



真鯛かぶと酒蒸し

創業以来の名物料理です。
素材の香ばしさをお楽しみ下さい。

烏賊の肝バターが香ばしい
魚々家むてき名物メニュー
新鮮な烏賊の旨み、歯ごたえが
クセになる当店オススメメニュー

名物
烏賊の
ちゃんちゃん焼き

九九〇



豆腐

地元福山市で作られる有木豆腐店より仕入れています。安心の国産原料で丁寧に作られ長く愛されています。



自家製やつこ

三九〇

揚げ出し豆腐

五八〇

ピリ辛マーボー豆腐

六八〇

走鳥産しらす

八〇〇

ぶっかけ豆腐サラダ

ハーフ 五〇〇



ピリ辛マーボー豆腐

野菜料理

田尻町の自家農園で育てられた野菜は、1年を通して皆様に届けられています。

冷しトマト

三八〇

自社農園じゃが芋バター焼き

三八〇

枝豆ペペロンチーノ

五八〇

茄子の揚げ出し

四八〇

ナス肉味噌炒め

五八〇

山芋トロロねぎ焼き

六八〇

自社農園

サラダ

いぶりがっことアンチョビのポテトサラダ

五二〇

自社農園野菜サラダ

ハーフ 四八〇 六八〇

走鳥産しらすぶっかけ豆腐サラダ

ハーフ 五〇〇 八〇〇

炭焼きペーコンサラダ温玉のせ

ハーフ 六八〇 九八〇

海鮮豪快サラダ

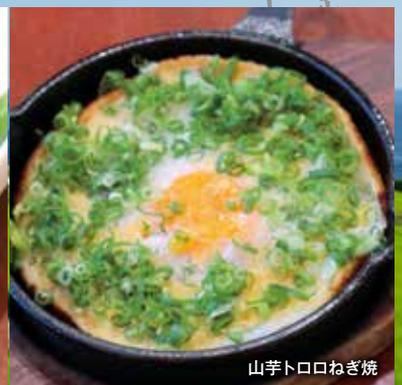
ハーフ 八八〇 一二八〇



海鮮豪快サラダ



枝豆ペペロンチーノ



山芋トロロねぎ焼

名物
刺身

刺身盛り合わせ

5種盛り一五八〇

7種盛り二〇八〇

自家製刺身醤油でお召し上がり下さい

食事の始まりは、美味しい刺身から。
日本中の漁場から「旬」が届いています。



うなぎ

ミネラル、カルシウム豊富、老化防止、栄養補給。
うなぎの良さを挙げたりキリがない食材です。

- 巻きたて だし巻き玉子(うなぎ) 八八〇
- うざく(鰻と胡瓜の酢の物) 七二〇
- うなぎ蒲焼(70g) 七二〇
- うなぎ串タレ焼き(1本) 四二〇
- うなぎ肝串タレ焼き(1本) 三二〇
- うなぎ丼 八五〇
- うなぎ重上 一五八〇
- うなぎ重特上 二二八〇
- うなぎ茶漬 八八〇



うなぎ串タレ焼き



うざく(鰻と胡瓜の酢の物)



うなぎ **テイクアウトOK**

炭焼



縞ほっけ一夜干し

- 手ごね とりつくね(華味鶏) 五八〇
- ホタテと木の子のパター焼き(1枚) 五二〇
- 華味鶏 炭焼き 塩orタレ 九八〇
- するめイカ一夜干し 八二〇
- 縞ほっけ一夜干し(半身) 九八〇
- 福の山塩麹漬け焼き 鯉シヤケ (塩麹を福山唯一の酒蔵天竺一の酒粕で割り漬け込みました) 八八〇
- 府中味噌漬け焼き 鯖サワラ (味噌は府中市の金光味噌と 天竺一の酒粕を混ぜ漬け込みました) 八八〇
- 森本醤油焼き 鯖サバ (松元福山市の美味い醤油をベースに 自社養蚕の九条ネギを漬け込んだタレを使用) 八八〇
- 厚切り牛タンステーキ 一九八〇



揚げ物



やみつぎ手羽先

- やみつぎ手羽先(1本) 一九〇
- 大人のポテトフライ 四八〇
- 華味鶏もも肉からあげ 七二〇
- 華味鶏チキン南蛮 七二〇
- タコの唐揚げ 五八〇
- 牛タンの唐揚げ 七八〇
- ぷりっぷりっエビマヨ 八八〇
- 牡蠣フライ 八八〇
- 天ぷら盛り合わせ 一三八〇



天ぷら盛り合わせ



大人のポテトフライ

牡蠣 かき

- まるで生牡蠣(殻付き1個) 四八〇
- 焼き牡蠣(殻付き1個) 四八〇
- 牡蠣グラタン(殻付き1個) 六八〇
- 牡蠣とエリンギのパター焼き 八八〇
- 牡蠣フライ 八八〇
- 牡蠣の天ぷら 八八〇
- 巻きたて 出し巻き玉子(牡蠣) 八八〇



焼き牡蠣

寿司

日々の食事として、お酒の肴として。
日本人の原点の味をどうぞ。



鉄火巻き

六〇〇

うなぎゅう巻き

六〇〇

梅しらす巻き

五〇〇

イカしそ巻き

五〇〇

いぶりがっこ巻き

五〇〇

エビマヨ巻き(6貫)

五〇〇

とろたく巻き(6貫)

五〇〇

かつば巻き(6貫)

三〇〇

しんこ巻き(6貫)

三〇〇

ツマミにもシメにも
「あて」を入れた「あて巻き」

あて巻き



海鮮太巻き

海鮮太巻き(8貫)

一三八〇

海鮮太巻き(4貫)

七八〇

海鮮巻き



国産牛炙り寿司

国産牛炙り寿司(4貫)

一〇八〇

炙牛寿司

出汁 茶漬け

福山の塩麴焼きシヤケ茶漬け

つぶれ梅と走鳥産じゃこの茶漬け

胡麻香る鯛の茶漬け

うなぎ茶漬け

六八〇

五八〇

八八〇

八八〇



福山の塩麴焼きシヤケ茶漬け



胡麻香る鯛の茶漬け



つぶれ梅と
走鳥産じゃこの茶漬け

夜定食

うなぎ丼 並

うなぎ重 上

うなぎ重 特上

国産 炙り牛トロ丼

国産 炙り牛トロいくら丼

国産 炙り牛トロうにイクラ丼

12種盛り海鮮丼

ごはん

ごはん

おにぎり(旨塩・昆布・梅・鮭)

焼きおにぎり

漬け物盛り合わせ

八五〇

一五八〇

二二八〇

一二八〇

一六八〇

二〇八〇

一六八〇

二五〇

一個 二八〇

一個 二八〇

五八〇



ぬか漬け盛り合わせ



国産 炙り牛トロいくら丼



12種盛り海鮮丼

汁物 椀物

漁師汁

アサリ味噌汁

三八〇

三八〇

デザート

大學芋とバナラアイス

四八〇

無添加ロールケーキとバナラアイス

五八〇

瀬戸内レモンバターケーキとバナラアイス

五八〇



大學芋とバナラアイス



無添加ロールケーキとバナラアイス



瀬戸内レモンバターケーキとバナラアイス

魚々家むてきからのお知らせ



ランチはお得に!

毎日のランチは日替わり、海鮮丼、ウナギなど人気メニューがお得価格で目白押しです。



個室の貸切、可能です!

2階には大小個室があります。接待や会社の宴会、打ち上げなどでご指定下さい。



コース予約承ります!

夏は鰹やタコ、冬はフグやカニなど、素材厳選の宴会コースが人気です。飲み放題可。