

瀬戸内味覚処

廿六州

ミナモア店

瀬戸の味を愛でる

最上のおもてなし

瀬戸の小鯛や穴子料理、冬季は牡蠣料理など職人が素材の味を生かし、丁寧仕上げます。年中楽しめる鍋料理も人気の一つ。

黒毛和牛を使用したしゃぶしゃぶ、すき焼。そして、同時に楽しめるすきしゃぶも絶品。

昭和四十一年十一月一日創業。

五十九年の歴史と伝統の味を

是非ご堪能ください。

食物アレルギーをお持ちのお客様へ

当店では、一部にアレルギー特定原材料の「小麦・乳・卵・落花生・そば・かに・えび・くるみ」を使用しています。他メニューと共通の厨房、調理器具や食器を使用しています。十分な洗浄はしておりますが、アレルギー対応メニューではありませんので、予めご注意ください。

●『しゃぶしゃぶ』『すきしゃぶ』の廿六州特製胡麻だれには「くるみ」が使用しています。

お昼のお食事

11:00~15:00(ラストオーダー)

御膳

旬素材を用いた手仕込みの小鉢
その日の鮮度の良い刺身や
厳選食材でお昼を彩ります



芸州御膳

2,800円

刺身3種、天麩羅、小鉢、茶碗蒸し、ご飯、漬物、味噌汁、水菓子



お昼限定

天麩羅御膳

2,000円

天麩羅、小鉢、茶碗蒸し、ご飯、漬物、味噌汁、水菓子



お昼限定

刺身御膳

2,000円

刺身4種、小鉢、茶碗蒸し、ご飯、漬物、味噌汁、水菓子



瀬戸内御膳

3,800円

刺身3種、小鯛と穴子天麩羅、小鉢、茶碗蒸し、ミニ穴子丼、漬物、味噌汁、水菓子



穴子丼定食

2,800円

穴子丼、茶碗蒸し、漬物、味噌汁



お子様御膳

1,500円

海老フライ、ハンバーグ、唐揚げ、ポテト、茶碗蒸し、おむすび、ゼリー、ジュース



お子様御膳 上

2,500円

刺身、天麩羅、海老フライ、ハンバーグ、唐揚げ、ポテト、茶碗蒸し、おむすび、アイス、ジュース

鍋御膳

自分だけの小鍋でござゆると
刺身もデザートも楽しめる贅沢御膳



すき焼御膳

小鍋すき焼、刺身1種、茶碗蒸し、小鉢、
ご飯、漬物、水菓子



しゃぶしゃぶ御膳

小鍋しゃぶしゃぶ、刺身1種、茶碗蒸し、
小鉢、ご飯、漬物、水菓子

《 お肉の種類で金額が変わります 下記よりお選びください 》

松 黒毛和牛
A5サーロイン
6,800円

竹 黒毛和牛
A4サーロイン
5,500円

梅 黒毛和牛
A4もも
4,800円

花 国産牛
リブローズ
3,500円

お昼の鍋会席

2名様より



お昼限定

すき焼会席

前菜3種、刺身2種、茶碗蒸し、すき焼、
ご飯、漬物、水菓子



お昼限定

しゃぶしゃぶ会席

前菜3種、刺身2種、茶碗蒸し、
しゃぶしゃぶ、ご飯、漬物、水菓子



お昼限定

すきしゃぶ会席

前菜3種、刺身2種、茶碗蒸し、
すきしゃぶ、ご飯、漬物、水菓子

《 お肉の種類で金額が変わります 下記よりお選びください 》

松 黒毛和牛 A5サーロイン 7,700円	竹 黒毛和牛 A4サーロイン 6,400円
梅 黒毛和牛 A4もも 5,700円	花 国産牛 リブローズ 4,400円

大鍋を囲んで楽しむ鍋会席
見た目も美しい前菜等お料理と共に

夜のお食事

15:00~22:00 (ラストオーダー21:00)

その日の鮮度の良い刺身や旬味溢れる小鉢からデザートまで夜も楽しめる芸州の御膳

御膳



芸州御膳 2,800円

刺身3種、天麩羅、小鉢、茶碗蒸し、ご飯、漬物、味噌汁、水菓子



瀬戸内御膳 3,800円

刺身3種、小鯛と穴子天麩羅、小鉢、茶碗蒸し、ミニ穴子丼、漬物、味噌汁、水菓子



穴子丼定食 2,800円

穴子丼、茶碗蒸し、漬物、味噌汁



お子様御膳 1,500円

海老フライ、ハンバーグ、唐揚げ、ポテト、茶碗蒸し、おむすび、ゼリー、ジュース



お子様御膳 上 2,500円

刺身、天麩羅、海老フライ、ハンバーグ、唐揚げ、ポテト、茶碗蒸し、おむすび、アイス、ジュース

鍋御膳



すき焼御膳

小鍋すき焼、刺身1種、茶碗蒸し、小鉢、ご飯、漬物、水菓子



しゃぶしゃぶ御膳

小鍋しゃぶしゃぶ、刺身1種、茶碗蒸し、小鉢、ご飯、漬物、水菓子

自分だけの小鍋でこゆるりと刺身もデザートも楽しめる贅沢御膳

《 お肉の種類で金額が変わります 下記よりお選びください 》



松 黒毛和牛 A5サーロイン 6,800円



竹 黒毛和牛 A4サーロイン 5,500円



梅 黒毛和牛 A4もも 4,800円



花 国産牛 リブローズ 3,500円

鍋会席

2名様より

大鍋を囲んで楽しむ鍋会席
見た目も美しい前菜等お料理と共に

芸州特製割り下を使用

牛肉のコクと野菜の旨味があふれる
絶品すき焼を是非ご堪能ください。

すき焼会席

前菜5種、刺身3種、茶碗蒸し、
すき焼、ご飯、漬物、水菓子



厳選したお肉を さっとしゃぶしゃぶ

芸州特製ポン酢と胡麻だれでどうぞ。

しゃぶ しゃぶ会席

前菜5種、刺身3種、茶碗蒸し、
しゃぶしゃぶ、ご飯、漬物、水菓子



すき焼としゃぶしゃぶが 同時に楽しめる

芸州新名物すきしゃぶを是非!

すきしゃぶ会席

前菜5種、刺身3種、茶碗蒸し、
すきしゃぶ、ご飯、漬物、水菓子



《 お肉の種類で金額が変わります 下記よりお選びください 》



松

黒毛和牛
A5サーロイン
9,900円



竹

黒毛和牛
A4サーロイン
8,600円



梅

黒毛和牛
A4もも
7,900円



花

国産牛
リブロース
6,600円

※料理写真のお肉は全て【竹】です ※前菜・小鉢等は季節により内容が異なります ※価格は全て税込です

【単品】

鍋料理

すき焼

芸州特製割り下を使用
牛肉のコクと野菜の旨味があふれる
絶品すき焼を是非ご堪能ください。



しゃぶしゃぶ

厳選したお肉を
さっとしゃぶしゃぶ
芸州特製ポン酢と胡麻だれでどうぞ。



すきしゃぶ

すき焼としゃぶしゃぶが
同時に楽しめる
芸州新名物すきしゃぶを是非!



《お肉の種類で金額が変わります 下記よりお選びください》



松

黒毛和牛
A5サーロイン
6,300円



竹

黒毛和牛
A4サーロイン
5,000円



梅

黒毛和牛
A4もも
4,300円



花

国産牛
リブローズ
3,000円

※料理写真の肉は全て【竹】です

単品料理

15:00

22:00
(LO21:00)

鍋 追加メニュー

追加お肉

松 黒毛和牛A5サーロイン... 5,300円

梅 黒毛和牛A4もも... 3,300円

竹 黒毛和牛A4サーロイン... 4,000円

花 国産牛リブローズ... 2,000円



野菜 680円



豆腐 220円



うどん 1玉 250円



おもち 1個 180円



玉子 1個 120円



雑炊セット 420円



ご飯セット 550円



ご飯 250円

逸品



芸州特製 本カラスミ 1,800円



芸州特製 茶碗蒸し 600円

料理長
おすすめ



おまかせ
前菜盛り合わせ 2,000円

刺身



刺身盛り合わせ5種 2,500円



刺身盛り合わせ3種 1,500円



天然鯛刺身 1,700円



水鳥賊刺身 1,500円

サラダ・肴



海鮮サラダ 1,500円



野菜サラダ 900円



小鯛南蛮漬け 700円



下足ぬた 700円



いくら 1,500円



鯛の塩辛 900円



広島こんにゃく刺し 800円

※前菜は季節により内容が異なります ※価格は全て税込です

広島名物



穴子白焼 2,200円



穴子かぼ焼 2,200円



穴子天麩羅 2,200円



小鯛天麩羅 1,100円



広島こんにゃく刺し 800円



小鯛南蛮漬け 700円

黒毛和牛

■ 黒毛和牛
A5サーロインステーキ
6,500円

■ 黒毛和牛
A4サーロインステーキ
4,800円



揚げ物



天麩羅盛合わせ 2,000円



蛸天麩羅 1,700円



水鳥賊天麩羅 1,700円



広島熟成鶏唐揚げ 1,100円



フライドポテト 600円

食 事 物



鯛の潮汁 700円



漬物盛り合わせ 600円



いくらめし 2,000円



鯛茶漬 1,800円



ご飯セット 550円



ご飯 250円

デ ザ ー ト



バニラアイス 450円



抹茶アイス 450円



ほうじ茶アイス 450円



黒胡麻アイス 450円



瀬戸内レモンシャーベット 450円