

海の玉手箱

鮮度抜群の魚を味わおう



あったかご飯に、朝メ、朝どれの魚がのります

人気No.1

# 彩り海鮮丼



ご飯 大盛り +110円(税込)

1,650円(税込)

魚のお出汁たっぷり

アラには骨がついています  
気を付けてお召し上がりください



## お味噌汁

単品

110円(税込)

アレルギー物質:小麦、大豆

レストラン笑魚のお味噌汁は魚のアラのお味噌汁！アオサとネギが入ります



ご注文は、タッチパネルよりお願いいたします。季節や仕入れ状況により料理の内容が変わる場合があります。小鉢がついているメニューの小鉢の内容は日々変わります

海の玉手箱

新鮮な魚を味わう



酢飯の上に、新鮮な魚介類がのっています  
※仕入れ状況により魚種が変わります

# 海鮮ちらし寿司 1,760円(税込)



ご飯 **大盛り**  
+ 110円(税込)

漁師の船上料理

特製のタレが癖になる



途中でお出汁をかけてお茶漬け風に2度美味しい!

# あつめし丼 1,320円(税込)



ご飯 **大盛り**  
+ 110円(税込)

地物の刺身は

鮮度も味も違う



ご飯とお刺身は別盛りでいう方に、鮮度抜群です

# お刺身御膳



単品  
あります

1,650円(税込)

単品 1,485円(税込)

ご飯 大盛り +110円(税込)



好きなものは  
好きなんです

# あかい海鮮丼

1,650円(税込)

ご飯 大盛り +110円(税込)



地物ではないけれど…みんなが大好き！サーモンにマグロ

※味っ子(カラフトシヤモの卵)の卵にえびエキスが使われています

魚のお出汁たっぷり

アラには骨がついています  
気を付けてお召し上がりください



単品  
お味噌汁 110円(税込)

アレルギー物質:小麦、大豆

ご注文は、タッチパネルよりお願いいたします  
季節や仕入れ状況により料理の内容が変わる場合があります  
小鉢がついているメニューの小鉢の内容は日々変わります

あおさの香りに

つつまれて



サクッと季節の野菜と、アクセントのあおさも美味しい

# 笑魚天丼

1,485円(税込)



ご飯 大盛り +110円(税込)



数量限定!



みんなが大好き

熱々サクサク

魚種は、毎日変わります！佐伯で水揚げされた魚のみ使用

# 地魚フライ定食 1,155円(税込)



ご飯 大盛り +110円(税込)





季節の野菜と  
魚の天ぷら  
ふわっとサクッと  
美味しい

## 天ぷら御膳

ご飯 **大盛り**  
+110円(税込)

**1,650円(税込)**

単品 **1,430円(税込)**



単品  
あります



上品にいただく



一度食べたなら  
また食べたくなる



単品 **935円(税込)**



蒲江で育った  
ブリ又はカンパチ  
サクッと  
ジューシーです

## 黒潮カツ定食

ご飯 **大盛り**  
+110円(税込)

**1,155円(税込)**

単品  
あります

魚のお出汁たっぷり

アラには骨がついています  
気を付けてお召し上がり  
ください



魚のアラのお味噌汁！  
アオサとネギが入ります

アレルギー物質:小麦、大豆



## 牡蠣フライ定食

単品  
あります

サクッと美味しい 広島産牡蠣を使用

ご飯 **大盛り**  
+110円(税込)

**1,155円(税込)**

単品 **935円(税込)**



## チキン南蛮定食

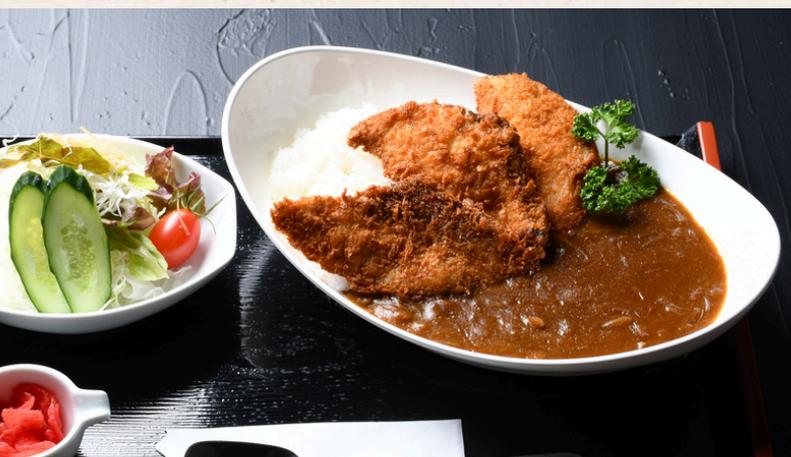
単品  
あります

時々食べたくなる 国産鶏を使用

ご飯 **大盛り**  
+110円(税込)

**1,155円(税込)**

単品 **935円(税込)**



## 黒潮カツカレー

蒲江産のブリやカンパチを使用

ご飯 **大盛り**  
+110円(税込)

**1,100円(税込)**



## えびフライ定食

佐伯産天然車エビ又は赤足エビを使用!

**1,980円(税込)**



### その他

- ・おにぎり **300円(税込)**
- ・ご飯 **165円(税込)**
- ・ご飯大盛 **275円(税込)**
- ・お味噌汁 **110円(税込)**

- ・茶碗蒸し **165円(税込)**
- ・タルタルソース **88円(税込)**
- ・マヨネーズ **55円(税込)**

ご注文は、タッチパネルよりお願いいたします季節や仕入れ状況により料理の内容が変わる場合があります

# 単品

à la carte



蒲江特産！一度食べたなら虜に！

**焼きひおうぎ貝**

605円(税込)

蒲江で食べてもらいたい単品  
追加でもう一品  
みんなでシェアしたりと  
満喫してください



地魚を中心とした盛り合わせ魚種は変わります

**お刺身の盛り合わせ** 1,485円(税込)



繊細な身質とスッキリとした上品な脂の甘み！

**美人ぶりのお造り** 1,100円(税込)

お醤油のアレルギー物質：小麦、大豆

**天ぷらの盛り合わせ**

1,430円(税込)



**黒潮カツ**

935円(税込)



**牡蠣フライ**

935円(税込)



蒲江で食べてもらいたい単品  
追加でちょっと  
みんなでシェアしたりと  
満喫してください

**チキン南蛮**

935円(税込)



**天ぷらうどん**

880円(税込)



**ミニうどん**

495円(税込)



# お子様メニュー



## お子様うどん

495円(税込)



ミニゼリーつき

小学生以下のメニューになります



## お子様カレー

550円(税込)



ミニゼリーつき

## ソフトドリンク

- ・ウーロン茶
- ・コカ・コーラ
- ・100%オレンジジュース



各 275円(税込)



※セルフコーナーに、お冷、お茶があります  
ご利用ください

## アルコール

- ・生ビール中ジョッキ ..... 715円(税込)
- ・瓶ビール ..... 660円(税込)
- ・生ビールグラス ..... 550円(税込)
- ・冷酒 佐伯飛翔 ..... 935円(税込)

## ノンアルコールビール

- ・ドライゼロ ..... 495円(税込)



# 海のレストラン 笑魚 waraiyo

佐伯市蒲江の海は、山からの恵みとミネラル豊富な黒潮、瀬戸内界からの冷たい海流の混ざり合う好漁場です。

この海で育った良質な魚を知ってもらいたい。食べてもらいたい。そして食べて笑顔になってほしい。という思いが込められたのがレストラン笑魚です。

神経メ、津本式究極の血抜きなど、新鮮でおいしく提供できるよう日々考え、知識を深め技術を磨き実践していく。

それが、レストラン笑魚のポリシーです

## 植物アレルギーにつきまして

### アレルギーのために、調理法の変更・食材の変更は行っておりません

食品アレルギー表示は特定原材料8品目とそれに準ずる20品目を表示しております

これは、ご提供するお食事中に使用していることをご案内するもので、表示していない他のアレルゲンが全く入っていないことをお約束するものではありません

特定の食材や調味料等の変更のご要望はお受けできません

調理器具、食器、食用油は共有して使用しております

調理過程で意図せず使用食材に含まれないアレルギー物質が混入する場合があります

以上の内容を十分にご理解の上、最終的な判断は専門医の指導下、お客様ご自身での判断でご利用いただきますよう、お願い申し上げます

