

Menu



1) 醤油ラーメン 920円

- 2) 醤油ラーメン／大盛 1,080円
- 3) 醤油ラーメン／しらす丼セット 1,500円
- 4) 醤油ラーメン／チャーシュー丼セット 1,500円

5) 醤油チャーシュー麺 1,240円

- 6) 醤油チャーシュー麺／大盛 1,400円
- 7) 醤油チャーシュー麺／しらす丼セット 1,820円
- 8) 醤油チャーシュー麺／チャーシュー丼セット 1,820円

※当店ではアレルギー対応を行っておりません。
※今後の仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。

選べる
ミニ丼セット
あり



しらす丼
(+580円)



チャーシュー丼
(+580円)



9) ぎばさラーメン 1,240円

- 10) ぎばさラーメン／大盛 1,400円
- 11) ぎばさラーメン／しらす丼セット 1,820円
- 12) ぎばさラーメン／チャーシュー丼セット 1,820円

選べる
ミニ丼セット
あり



しらす丼
(+580円)



チャーシュー丼
(+580円)

中辛



- 13) シーフードカレー 1,150円
- 14) ご飯大盛 1,300円
- 15) ハンバーグカレー 1,250円
- 16) ご飯大盛 1,400円



- 17) 唐揚げ定食 1,400円
- 18) ご飯大盛 1,550円



19) フライドポテト 530円



20) ナゲット&ポテト 630円

【キッズメニュー】



21) お子様ラーメン
680円



22) お子様カレー
680円



23) お子様ランチ
840円

【ミニメニュー】



24) ミニチャーシュー丼
630円



25) ミニしらす丼
630円



26) ハーフカレー 630円

27) ライス/普通 210円
28) ライス/大盛 360円
29) 味噌汁/単品 120円

30) ペットボトルドリンク 180円
31) アンパンマンジュース 130円
32) ホットコーヒー 320円
33) アイスコーヒー 320円
34) アイスティー 320円
35) 缶ビール 530円



男鹿海洋高校生 開発メニュー

男鹿の鱈としょっつるの ペペロンチーノ

男鹿海洋高等学校の食品科学科3年生が
課題研究でレシピ開発してくれた
男鹿のタラとしょっつる(男鹿の伝統的魚醤)を
つけたパスタです。高校生の皆さんが
実際に自分たちで試作・試食を繰り返して完成させた
男鹿愛あふれる一皿です。ぜひご賞味ください。

スープ付き

1470円 消費税込



甘辛いソースかつ丼専用ソースと
ライムが香るさわやかな酸味の
特製ドレッシングがベストマッチ!!

男鹿産

シイラの ソースかつ丼

1180^{税込}円 みそ汁・漬物付き

カラフルな体色と盛り上がった頭の形が印象的な魚で
世界中の暖かい海に分布し、ハワイではマヒマヒの名称で
高級魚として取り扱われています。

実は男鹿でも昔から獲れていましたが、とくに近年
水揚量が多くなってきていて注目されています。

鮮度落ちが早いため、特有の酸味やアンモニア臭が
発生しやすく、一昔前までは好んで食べる人が
少ない魚でしたが、冷蔵や鮮度保持の技術が
向上した今では、きちんと処理したシイラは
クセがなく淡白で様々な料理に使える魅力的な食材です。
そんな男鹿のシイラを多くの方に、食べて・知ってほしくて
このソースかつ丼をメニュー化しました。

当メニューに入っているシイラかつは、男鹿南岸の定置網漁
「台島大謀」の朝獲れの新鮮な魚を「男鹿冷凍㈱」で素早く加工・処理し
CASという先進の凍結設備で急速凍結したものを使っています。

食べて応援!!
男鹿の水産業



マヒマヒ

和名 シイラ
英名 Mahi-mahi, Dorado



直火でじっくり炙った男鹿産天然真鯛の
アタマ・ホホ・カマのほぐし身が入っています

男鹿産天然真鯛の鯛めし



(単品) **630円** (税込)

醤油ラーメン、醤油チャーシュー麺、
ぎばさラーメンとのセット

580円
(税込)

唐揚げ定食のご飯を鯛めしに変更

定食料金
+360円
(税込)

※まれに小骨が混入している場合がございます。
お食事の際は十分にご注意ください。