

県外ではほとんど生で食べられることのない鱒。
消費量も岡山県が全国一！
その新鮮な鱒を藁焼きにしました。
高温で一気に焼くので、程よく水分が抜けて身の旨みが濃くなり
藁の柔らかな香りが魚の旨みを引き出しています。

京ひろ名物 藁焼き

鱒



藁焼き三種盛り

メインの鱒の藁焼きと日替わり2種の藁焼きを塩で味わう京ひろ名物料理です。



780円(税別)



黒毛和牛の 藁焼きローストビーフ 980円(税別)

肉本来の旨みと藁の香ばしい香りが食欲をそそります。オリーブのタペナードソースでお召し上がりください。



鱒の藁焼きミニ(三切れ)

京ひろ名物の鱒の藁焼きを少しだけ食べてみたい方にオススメ!鱒の風味をお楽しみください。

580円(税別)



旬のお造り五点盛り 980円(税別)

旬のお造り三点盛り 680円(税別)

※旬のお造りの掲載写真は旬のお造り五点盛りです。
※お刺身の内容はその日の仕入れによって変更になります。



旬のお造り
厳選された旬の鮮魚を季節のあしらいと共に彩り鮮やかに盛りつけました。
こだわりのお造り醤油と美味しいお魚に合うお酒も多数ご利用いただきました。

※掲載写真は全てイメージです。※表示価格には消費税は含まれておりません。