

おしながき

その日の魚をその日のうちに

食わせてやるんだ。

牛深育ちの店主の想いが詰まった

愛情たっぷりの海の幸。

ご賞味あれ。



選べるランチの注文方法

1. まず、「本日の海鮮丼」もしくは「本日の刺身」のどちらかお好みの方をご注文ください。
2. メイン膳の品数をお選びいただきます。「1種」か「2種」どちらかをお選びください。
3. 下記の「選べるメイン膳」の群より、お好みのおかずをご注文ください。

日替り

当日の仕入れにより
海鮮丼の内容は異なります。

※写真は本日の海鮮丼とメイン膳
2種をご注文した場合です。

本日の海鮮丼と
選べるメイン膳



メイン膳
1種

税抜 **1,680円**
(税込1,848円)

メイン膳
2種

税抜 **1,880円**
(税込2,068円)

日替り

当日の仕入れにより
刺身の内容は異なります。

※写真は本日の刺身とメイン膳
1種をご注文した場合です。

本日の刺身と
選べるメイン膳



メイン膳
1種

税抜 **1,180円**
(税込1,298円)

メイン膳
2種

税抜 **1,480円**
(税込1,628円)

選べるランチ

選べるメイン膳 下記メニューより、メイン膳をお選びください。



※写真は全てイメージです。仕入れ状況により内容が異なる場合があります。

定食

想いは
その日のうちに。

その日のうちに仕入れて、
その日のうちに調理する。

新鮮さを保ち、

美味しくお召し上がり

いただくということだけでなく、

牛深の恵みで営む地元の方々の

想いのできるだけ早くお届けしたい

という気持ちで、

産地直送にこだわっています。



今朝獲れたばかりの魚介類を
その日のうちにお刺身に。
海の男達の物語に思いを
馳せながら箸を伸ばして
みませんか。



日替り

当日の仕入れにより
刺身の内容は異なります。

刺身定食

税抜 **1,480円**
(税込1,628円)



みやび鯛の
あら炊き定食

税抜 **1,200円**
(税込1,320円)



牡蠣フライ定食

税抜 **980円**
(税込1,078円)



牛深産自家製
アジフライ定食

税抜 **890円**
(税込979円)



マグロカツ定食

税抜 **980円**
(税込1,078円)

※写真は全てイメージです。仕入れ状況により内容が異なる場合があります。

おすすめ

アジフライ・マグロカツ・
エビフライ・カキフライ、
海の恵みまるごと一皿に
盛り合わせたスペシャルな
ミックスフライです。



海のスペシャル
ミックスフライ定食

税抜 **1,480円**
(税込1,628円)



火の本豚の
ロースカツ定食

税抜 **1,200円**
(税込1,320円)



海老フライ定食

税抜 **1,200円**
(税込1,320円)



塩サバ定食

税抜 **890円**
(税込979円)



若鶏の
唐揚げ定食

税抜 **890円**
(税込979円)

定食メニューはおかずのみのご注文も可能です。
お酒のお供にいかがですか？

利身小鉢

税抜 **300円**
(税込330円)



海鮮天ぷら定食

税抜 **890円**
(税込979円)

※写真は全てイメージです。仕入れ状況により内容が異なる場合があります。

丼物



日替り
当日の仕入れにより
海鮮丼の内容は異なります。

税抜 980円
(税込1,078円)

おすすめ

“牛深直送”
マルヒロ海鮮丼

豊かな漁場“牛深”
見渡す限りの東シナ海の水平線を背に、
入江に富んだ牛深海域。優れた自然環境と
温暖な気候、複雑な海流が生む豊富な魚達は
天草の宝として大切に扱われています。



日替り
当日の仕入れにより
海鮮丼の内容は異なります。

税抜 1,980円
(税込2,178円)

“牛深直送”
マルヒロスペシャル
海鮮丼



日替り
当日の仕入れにより
海鮮丼の内容は異なります。

税抜 1,280円
(税込1,408円)

極上まかない丼



税抜 980円
(税込1,078円)

“牛深直送”
マルヒロ海鮮天丼



税抜 1,420円
(税込1,562円)

“国産”うなぎ丼【並】



税抜 2,800円
(税込3,080円)

“国産”うなぎ丼【特上】

トッピング トッピングを有料で追加可能です。お好みのトッピングをお選びください。

木ネトロ 税抜 300円 (税込330円)	国産鰻 税抜 500円 (税込550円)	イクラ 税抜 300円 (税込330円)	山手 税抜 120円 (税込132円)	納豆 税抜 120円 (税込132円)
小葱 税抜 120円 (税込132円)	ガーリックチップ 税抜 120円 (税込132円)	卵黄 税抜 120円 (税込132円)	めかぶ 税抜 120円 (税込132円)	オクラ 税抜 120円 (税込132円)

オプション
味噌汁グレードアップ

あら汁 税抜 200円 (税込220円)	貝汁 税抜 200円 (税込220円)
大盛り/おかわり 税抜 100円 (税込110円)	

*写真は全てイメージです。仕入れ状況により内容が異なる場合があります。

刺身

牛深の荒波に採られた

豊富な魚達を求め、

屈強な男達が今日も船を出す。

今朝獲れたばかりの魚介類を

その日のうちにお刺身に。

海の男達の物語に思いを

馳せながら箸を伸ばしてみませんか。



おすすめ



刺身三種盛り“一人前”

税抜 **980円**
(税込1,078円)

日替り
当日の仕入れにより
刺身の内容は異なります。

おすすめ

刺身五種盛り
“一人前”

税抜 **1,380円**
(税込1,518円)



日替り
当日の仕入れにより
刺身の内容は異なります。



おすすめ

馬ヒモ刺し
“一人前”

税抜 **980円**
(税込1,078円)

馬刺し

熊本が誇る郷土料理

*写真は全てイメージです。仕入れ状況により内容が異なる場合があります。

前菜

おすすめ

元祖
野菜サラダ
税抜 **580円**
(税込638円)



本場に旨い野菜は余計な手間を加えず、そのまま食べるのが一番旨い。新鮮な生野菜をそのまま食べるのが一番贅沢な食べ方です。



牛深産サバ節の冷奴
税抜 **380円**
(税込418円)

おすすめ



カツオの
腹側燻製炙り
税抜 **480円**
(税込528円)

おすすめ



牛深名産
ぼくだん

税抜 **480円**
(税込528円)



牛深産
キビナゴの
酢漬け

税抜 **480円**
(税込528円)



自家製
ポテトサラダ

税抜 **480円**
(税込528円)



熊本県産
トマトスライス

税抜 **380円**
(税込418円)



枝豆

税抜 **380円**
(税込418円)

※写真は全てイメージです。仕入れ状況により内容が異なる場合があります。

おすすめ

みやび鯛の
あら炊き

税抜 **780円**
(税込858円)



おすすめ



自家製
アジと長芋の
魚ロッケ

税抜 **480円**
(税込528円)

牛深産自家製
アジフライ

税抜 **680円**
(税込748円)



おすすめ



牛深名産
鱈の揚げ蒲鉾

税抜 **480円**
(税込528円)



牛深産
サバ節と
揚げ出し豆腐

税抜 **480円**
(税込528円)



炙り鯛わた

税抜 **480円**
(税込528円)



炙りエイヒレ

税抜 **480円**
(税込528円)



牛深産
ネビナゴの唐揚げ

税抜 **480円**
(税込528円)

注文に迷ったら、定番ものもあり。
定番であるほど他のお店と比較されやすいもの。
多くを語らずさりげなく出されるお料理の奥には、
職人の密かな自慢が見え隠れします。

揚げ物

おすすめ

“牛深産”自家製
アジフライ
税抜 **680円**
(税込748円)



おすすめ



マグロカツ
税抜 **680円**
(税込748円)



火の本豚の
ロースカツ
税抜 **830円**
(税込913円)



エビフライ
税抜 **890円**
(税込979円)



海鮮スペシャル
ミックスマフライ
税抜 **1,280円**
(税込1,408円)

サツと揚げる、じっくり揚げる。
マルヒロの揚げ物は揚げ方に
こだわりがあります。
魚を扱う料理人だからこそ、
素快に見える揚げ物に
繊細な魂を込めるのです。
味の違いをぜひお試しください。



牡蠣フライ
税抜 **780円**
(税込858円)



天ぷら盛り合せ
税抜 **580円**
(税込638円)



若鶏の唐揚げ
税抜 **680円**
(税込748円)



牛深名産
鰯の揚げ蒲鉾
税抜 **480円**
(税込528円)



牛深産
ネビナゴの
唐揚げ
税抜 **480円**
(税込528円)



メの一品

牛深産刺り節を使った
こだわり出汁のツケ茶漬
税抜 **780円**
(税込858円)

*写真は全てイメージです。仕入れ状況により内容が異なる場合があります。

おすすめ



国産鰻の蒲焼き

税抜 **2,680円**
(税込2,948円)



国産鰻の蒲焼き
ハーフ

税抜 **1,380円**
(税込1,518円)

焼き物

日本酒のアテに打って付けの魚料理をご用意しております。
旨い魚があれば日本酒も旨くなる。じっくりご賞味ください。

おすすめ



牛深産アジのみりん干し

税抜 **480円**
(税込528円)

おすすめ



ブリカマの塩焼き

税抜 **580円**
(税込638円)



ホッケの関き

税抜 **980円**
(税込1,078円)



牛深産
アジの一夜干し

税抜 **320円**
(税込352円)



塩サバ

税抜 **680円**
(税込748円)



サザエの壺焼き

税抜 **380円**
(税込418円)



イカの一夜干し

税抜 **780円**
(税込858円)

*写真は全てイメージです。仕入れ状況により内容が異なる場合があります。



所在地：〒860-0047 熊本県熊本市西区春日3-26-47 JR熊本春日南ビル
営業時間：昼 / 11:00~14:30 (LO.14:00) 夜 / 17:00~24:00(料理LO./23:00 ドリンクLO/23:30)

TEL.096-288-2509
