牛深直送

最高鮮度の海の幸

おしながき

大漁食堂 HERO海















牛深直送

最高鮮度の海の幸

魚が美味しいと言われる天草。
その中でも特に「牛深」の魚は、
豊かな海のため育ちがよく、
また、外海の荒波で鍛えられて
身が引き締まり、味、食感ともに上質です。
牛深丸の魚は、朝水揚げされた魚を、
目利きの仲買人が漁師さんから直接買い付け。
その日のうちに新鮮な魚をお届けします。











刺身

牛深の漁師が
その日の朝
水揚げした旬の魚

牛深の荒波に揉まれた豊富な魚たち。
今朝獲れたばかりの魚介類を、
その日のうちにお刺身に。
海の男たちの物語に想いを馳せながら、
箸を伸ばしてみませんか。



日替り
情熱の7点盛り
2、680円（税込2、948円）



日替り
小粋な5点盛り
1、780円（税込1、958円）



日替り
いなせ3点盛り
980円（税込1、078円）



牛深直送のお魚を
手軽に楽しめる一品

※盛り合わせ内容は旬や仕入れ状況により異なります。詳しくはご注文の際にお尋ねください。

くまもと名物

馬刺

Basashi



桜ユッケ
1、580円（税込1、738円）
贅沢なほどの赤身肉に濃厚な甘辛タレをかけました。卵黄と混ぜ合わせてご堪能ください。



特上霜降り
3、880円（税込4、268円）
美しくサシが入り舌の上でトロけてしまうような食感が魅力。しっかり脂がのっているのにあっさりしています。



赤身
1、980円（税込2、178円）
とても柔らかくクセのない選びぬかれたもも肉を使用しております。馬刺しのおいしさをダイレクトに楽しめる一品。



フタエゴ
1、580円（税込1、738円）
あばら肉で赤身と脂身の三層構造の希少部位です。コリコリとした食感と共に甘味と旨味が絶品です。



たてがみ
1、580円（税込1、738円）
脂っぽさはなくコリッとした食感がクセになる。噛むほどに良質な甘味が広がります。

4種類の部位を盛り合わせたおすすめの一品。それぞれに異なる食感や味わいをご賞味ください。



馬刺しの盛り合わせ（一人前）
2、800円（税込3、080円）

※盛り合わせ内容は仕入れ状況により異なります。詳しくはご注文の際にお尋ねください。

熊本のとりあえず

熊本が誇る歴史ある郷土料理



郷土盛り合わせ
1、680円（税込1、848円）
※盛り合わせ内容は仕入れ状況により異なります。詳しくはご注文の際にお尋ねください。

+セットがお得!!



郷土盛り合わせ＋生ビール
ほろ酔いセット
1,980円（税込2,178円）



一文字ぐるぐる
580円（税込638円）



辛子蓮根
780円（税込858円）

牛深のとりあえず

牛深が誇る物語ある郷土料理



当店自慢

天草・牛深産

鯵の揚げ蒲鉾
480円（税込528円）



ばくだん
480円（税込528円）



天草・牛深産

もずく酢
480円（税込528円）

サラダ



当店自慢

火の本豚の
男前サラダ
1、180円
（税込1、298円）



自家製ポテトサラダ
480円
（税込528円）





熊本県産

トマトスライス
480円
（税込528円）

農園サラダ
780円
（税込858円）

定番



炙りエイヒレ
780円（税込858円）



かにみそ
480円（税込528円）



枝豆
380円
（税込418円）



至極の珍味
お酒のお供に
おすすめ!!

炙り鯛わた
780円
（税込858円）



必殺きゅうり漬け
480円（税込528円）

一品料理



だし巻き明太
980円
（税込1、078円）



だし巻き玉子
780円
（税込858円）



あさりの酒蒸し
780円（税込858円）



天草・牛深産

鰹ハラミ燻製
680円
（税込748円）

火の本豚

火の本豚の豚バラ焼き肉
1、480円
（税込1、628円）





馬すじ醤油煮込み
780円
（税込858円）



炙りメさば
780円
（税込858円）

おすすめのふわとろ食感



山芋とモッツァレラチーズ明太焼き
780円（税込858円）



気人商品

こだわりの自家製あら炊き
780円（税込858円）
日替り

揚げ物



《牛深名物》
きびなご唐揚げ
580円(税込638円)
牛深産



鶏軟骨の
唐揚げ
580円(税込638円)



牛深産
イカ
唐揚げ
580円
(税込638円)



厚揚げ
ポン酢
480円
(税込528円)



火の本豚の
ロースカツ
1、580円
(税込1、738円)
火の本豚



ポテ丸
チーズ
480円
(税込528円)



手仕込み
チキンカツ
1、380円
(税込1、518円)



フライド
ポテト
580円
(税込638円)



ハイヤの
塩唐揚げ
3個 480円(税込528円)
5個 680円(税込748円)
創業以来No.1
絶品唐揚げ

カラっと揚がった衣はサクサク！中はジューシーに仕上げているので、噛んだ瞬間に鶏肉のあっさりとした脂の甘みや旨味を楽しめます。特製酢醤油をたっぷり付けてお召し上がりください。

おやじのカレー

Traditional Taste

牛深の名店「とん食堂」から
受け継がれてきた、
門外不出の伝統の味!!



おやじの
チキンカツ
カレー
1、280円
(税込1、408円)



おやじの
エビカレー
1、280円
(税込1、408円)



おやじの
カレー
980円
(税込1、078円)

とん食堂の
秘伝のレシピを
再現!!



おやじの
ミニカレー 680円(税込748円)

店長オススメトッピング

カレーに生卵をかけると
辛さがマイルドになり
味がまろやかになります



トッピング生卵
100円(税込110円)



定番
火の本豚の
カツカレー
1、380円(税込1、518円)
火の本豚

丼物

その日水揚げされた
旬のネタを敷き詰めた
自慢の海鮮丼

一番人気



極上海鮮丼
3、280円
（税込3、608円）



特上海鮮丼
2、980円
（税込3、278円）



魚魚トロ丼
1、380円
（税込1、518円）



プリプリの海老が
食べ応えあり

大海老天丼
1、680円
（税込1、848円）



旬のネタを揚げたてで

海鮮天丼
1、380円
（税込1、518円）



胡麻ブリ丼
1、580円
（税込1、738円）



海鮮ちらし寿司
1、380円
（税込1、518円）



海鮮丼
1、980円（税込2、178円）

まかない丼
1、380円（税込1、518円）



火の本豚のロースカツ丼
1、380円（税込1、518円）

の本豚



火の本豚の豚バラ焼肉丼
1、380円（税込1、518円）

の本豚

日替わり コース料理

《2名様より承ります》

毎朝、天草・牛深から仕入れるとびきり新鮮な旬の魚を使用しておりますので、質が高く美味しいお料理をお召し上がりいただけます。

- ご予約は来店日前日の23時までとなっております。
- 仕入れによりコース料理の内容が異なります。



日替わり
7,000円コース
(税込7,700円)《飲み放題付き》

日替わり
6,000円コース(税込6,600円)
《飲み放題付き》

日替わり
5,000円コース(税込5,500円)
《飲み放題付き》

※写真はイメージです。内容は変更する場合があります。

ご飯物



バッテラ
1,280円
(税込1,408円)

至高の味



鯛の漬茶漬け
880円
(税込968円)



おにぎり
(梅・鮭・明太子)
580円(税込638円)



お茶漬け
(鮭・梅・明太子)
各580円(税込638円)



いくら茶漬け
580円(税込638円)

汁物

天草・牛深産

あおさの味噌汁
380円(税込418円)



漁師のあら汁
380円
(税込418円)

あさりの味噌汁
480円
(税込528円)

Ice Cream

食後にオススメ

Vanilla & Chocolate



チョコアイス
200円
(税込220円)

天草の塩バニラアイス
200円
(税込220円)