



食べてみんさい 鳥取どんぶり

鳥取の恵みを どんぶりに

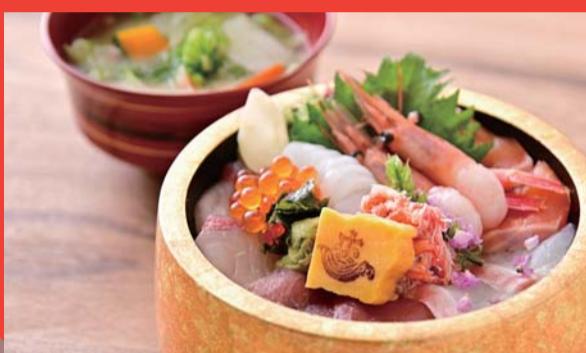
鳥取の幸・海の幸・山の幸
海鮮の旨いを
ぎゅっとまとめました

旨い鳥取和牛に もう一手間

鳥取自慢の鳥取和牛
和牛の旨味をひと手間加えて
さらに美味しく

一粒一粒旨い 鳥取の「星空舞」

鳥取の農家さんが大切に育てた
一粒一粒が美味しいお米を
しっかりと味わってください



ホーエンヤ丼

鳥取をはじめ、海鮮の旨み8種を
贅沢にぎゅっと、どんぶりに込めました。

2,750円



選べる海鮮丼(5種)

海鮮の旨み7種の中から
お好みの素材を5種お選びください。

1,870円



元祖いか丼

鳥取賀露港の名物「元祖いか丼」
いかの甘みが絶品です。

1,650円



カニ甘エビ丼

贅沢に山陰の紅ずわいガニと甘エビの旨みに
温泉卵をトッピング。

2,200円



鳥取和牛ローストビーフ丼

鳥取和牛に一手間かけて
ローストビーフに特製だれをかけて召し上がり。

2,420円

どんぶりは ◎大盛り:110円増し ◎小盛り:55円引き



【お得なセット】揚げたて!鳥取地魚フライ

◎アジフライ ◎沖ギスフライ ◎甘エビフライ 各220円より

いずれも1人前 ◎フライ3点盛り
550円

鳥取どんぶりは お味噌汁付き



お汁は無料
(おかわり自由)

海鮮祭ホーエンヤのどんぶりは、
すべて、お味噌汁付き。しかも、お代わり自由!
毎日毎日変わる料理長自慢のお味噌汁。
鳥取の味をたっぷりお楽しみください。

鳥取産の海鮮フライ 出来立てアツアツ!

鳥取県内で水揚げされた
新鮮なアジや沖ギス、甘エビのフライ。
単品でもお楽しみいただけます。

揚げたて!鳥取地魚フライ【単品】

- ◎アジフライ
- ◎沖ギスフライ
- ◎甘エビフライ

いずれも

1人前 330円
2人前 550円
3人前 770円



海鮮フライ各種テイクアウトできます。

鳥取産の海鮮フライ各種はテイクアウトできます。
お食事と一緒にご注文ください。



商標登録済



元祖いか丼のお召し上がり方

①専用タレをお好みでかけ、刺身を食べる

山田屋秘伝の専用だれを、お好みでかけてください。

まずは、刺身部分を味わってみてください。その後にご飯と一緒に召しあがれ。



①まずは刺身をどうぞ!

②食べ進めてげその照り焼きを食べる

どんぶりの中には、ゲソとウル(内蔵)の照り焼きが隠れています。

まずは照り焼きのみを、そして、ご飯と一緒に召しあがれ。



②照り焼き発掘!

③豪快に混せて、薬味をお好みで入れ食べる

最後に薬味の登場です。いか塩辛・いか麹漬け・大根おろし。

三種の薬味をお好みで入れてお召し上がりください。



DRINK MENU

ビール



○大山地ビール

【ヴァイツエン】 990円

ドイツ・バイエルン地方で発展したビール。苦味がたいへん弱く、口当たりの良さとフルーティな香りが特徴、女性にもぴったりのビールです。ワールド・ビア・アワード2011受賞。



○クラフトビール

【豊潤<496>】 770円

素材を惜しまず、たっぷり贅沢に使用。豊潤なのに、綺麗な後味。きめ細やかなふわとろの泡と、口に広がる麦のうまみ。素材も手間も時間も一切手加減なしで仕上げた、おいしさです。



○クラフトビール

【オンザクラウド】 770円

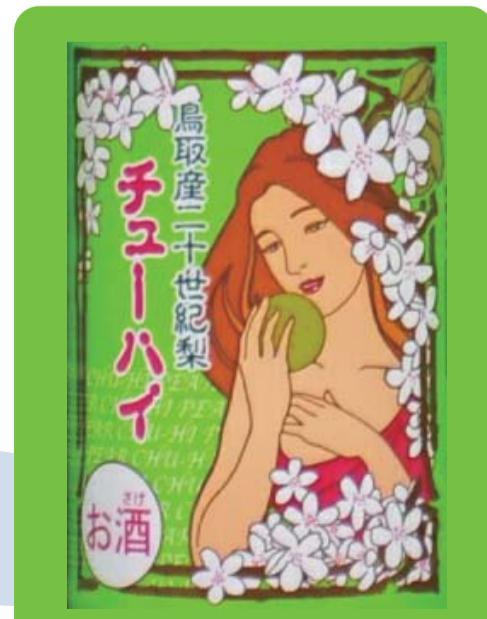
ニュージーランド産の希少ホップ『ネルソンソーヴィン』による、柑橘や白ワインを思わせるみずみずしい香りが特長ビール。爽やかな香りと、穏やかな苦み、すっきりとした味わい。

ウイスキー

○キリンウイスキー【陸】 660円

ハイボール・水割りよりお選び下さい。

キリン
ウイスキー
陸



チューハイ

○二十世紀梨チューハイ 660円

焼酎

○【麦焼酎】 660円

水割り・湯割りよりお選び下さい。

○【芋焼酎】 660円

水割り・湯割りよりお選び下さい。

ノンアルコールビール

○キリン零一 550円

ソフトドリンク

○烏龍茶 330円 ○コーラ 330円

○オレンジ 330円 ○ジンジャー 330円