

KITCHEN 05

お好み焼き  
**湊商店**  
**MINATO**

**The Passion for Okonomiyaki**  
お好み焼きへの「こだわり」

**We cherish the traditional flavor from the past.**  
1, 昔ながらの味を大切にしています

**By altering the order of cooking for the batter, vegetables, pork, noodles, and egg, we achieve a harmonious balance of flavors, allowing the essence of each ingredient to blend seamlessly.**

生地・野菜・豚肉・麺・卵の焼き順を変えることで、  
素材の旨味が調和するように仕上げます。

**We take pride in the flavor of our cabbage.**  
2, キャベツの味には自信があります

**By gently steam-cooking fresh cabbage at low temperatures, we bring out the maximum taste and sweetness of the cabbage.**

新鮮なキャベツを低温スチーム調理することで、  
キャベツの旨味と甘味を最大限に引き出しています。

**The exclusive Minato secret Okonomiyaki sauce.**  
3, 湊商店の秘伝お好み焼きソース

**Please enjoy our Okonomiyaki sauce, perfectly complemented with oyster extract and lemon juice.**

牡蠣エキスとレモン果汁を使用した  
お好み焼きにピッタリのソースでご賞味ください。

**You can order excluding pork**  
「豚肉抜き」で注文が出来ます

KITCHEN 05



お好み焼き  
**湊商店**  
**MINATO**



**1 Minato Special**  
湊スペシャル 1,400円

Batter/Katsuobushi/Tempura bits/Pork/Cabbag/Noodles/Shiso /Squid tempura/Spring onion  
生地/魚粉/天かす/キャベツ/もやし/豚肉/卵/麵/大葉/イカ天/ねぎ

Okonomiyaki elevated with tempura squid, shiso leaves, and green onions. Enjoy the crispy texture of tempura squid, the fragrance of shiso leaves, and the refreshing taste of green onions. A new and delightful way to enhance the deliciousness of okonomiyaki.

広島肉玉にイカ天、大葉、ネギをトッピングした特別な逸品。イカ天のサクサク食感と香ばしさ、大葉の風味、ネギのさっぱり感が特徴。お好み焼きの美味しさが更に際立つ、新たな楽しみ方を提供します。



**2 Cheese Special**  
チーズスペシャル 1,500円

Batter/Katsuobushi/Tempura bits/Pork/Cabbage/Egg/Noodles /Squid tempura/Cheese/Shiso  
生地/魚粉/天かす/キャベツ/もやし/豚肉/卵/麵/イカ天/チーズ/大葉

Generously topping okonomiyaki with melted cheese on the hotplate, creating a delightful harmony between the cheese and okonomi sauce. The addition of shiso leaves adds a colorful touch, making it a visually appealing dish.

鉄板で溶かしたチーズをお好み焼きにたっぷり盛り付け、チーズとお好みソースが絶妙なハーモニーを奏でます。大葉の彩りも加わり、見た目にも楽しい一品となっています。



**3 Ikazuchi Special**  
雷スペシャル 1,500円

Batter/Katsuobushi/Tempura bits/Pork/Cabbage/Egg/Noodles /Ground pork/Japanese pepper /Spring onion/Chili oil  
生地/魚粉/天かす/キャベツ/もやし/豚肉/卵/麵/豚ミンチ/山椒/ネギ/ラー油

A unique collaboration with Kunimatsu. Experience a new style of okonomiyaki with a special sauce featuring the bold aroma of Sansho pepper and imported jajang. The spicy kick of Sansho pepper tantalizes the palate, creating a flavorful delight.

汁なし担々麵の國松との特別なコラボレーション。ピリリとした山椒の風味が効いた特製ソースと、取り寄せた特製ジャージャンが織り成す新たなお好み焼き。山椒の辛みが舌を刺激し、風味豊かな一枚をお楽しみください。



**4 Spicy Chicken Special**  
うま辛チキンスペシャル 1,400円

Batter/Katsuobushi/Tempura bits/Pork/Cabbage/Egg/Chicken /Chili pepper  
生地/魚粉/天かす/キャベツ/もやし/豚肉/麵/卵/チキン/唐辛子

A masterpiece featuring an intensely spicy sauce and red pepper flakes. Additionally, topped with flavorful chicken tenderloin for a rich texture, offering a delightful balance between spiciness and umami. An irresistible treat for spice enthusiasts, providing a satisfying and fulfilling experience.

広島肉玉をベースに激辛ソースと一味唐辛子を使用した逸品。さらに、食感豊かな鶏ハラミをトッピングし、辛さと旨味の絶妙なバランスが楽しめます。激辛好きにはたまらない一枚で、食べ応えも抜群です。

**5 Seafood**  
海の幸焼き 1,400円

Batter/Katsuobushi/Tempura bits/Pork/Cabbag/Noodles/Shiso /Squid tempura/Spring onion  
生地/魚粉/天かす/キャベツ/もやし/豚肉/卵/麵/大葉/イカ天/ねぎ

A delicacy richly infused with generous portions of shrimp and squid, offering an abundance of seafood flavors. Topped with fresh green onions for a refreshing touch, enhancing its distinctive taste.

エビとイカが贅沢に入った一品で、海鮮の風味が豊かに広がります。トッピングには新鮮なネギが加わり、さっぱりとした風味が特徴です。



**6 Hiroshima Oysters**  
広島牡蠣盛り 1,800円

Batter/Katsuobushi/Tempura bits/Pork/Cabbage/Egg/Noodles/ Shiso /Spring onions/Oysters  
生地/魚粉/天かす/キャベツ/もやし/豚肉/卵/麵/大葉/イカ天/ねぎ

Luxuriously crafted using fresh oysters from Hiroshima. The intense richness of the oysters permeates, complemented by the refreshing aroma of shiso leaves and the vibrant freshness of green onions, defining its distinct character.

広島産の新鮮な牡蠣を贅沢に使用。牡蠣の濃厚な旨味が広がり、大葉の爽やかな香りと新鮮なネギの鮮やかさが特徴です。



**7 Hiroshima Niku Tama Soba**  
広島肉玉そば 950円

BBatter/Katsuobushi/Tempura bits/Pork/Cabbage/Egg/Noodles  
生地/魚粉/天かす/キャベツ/もやし/豚肉/卵/麵

Balancing cabbage's gentle sweetness and texture, the sauce, not overly sweet, brings a refreshing taste. Crafted with care, it boasts a charming, fluffy texture.

キャベツの優しい甘みと食感を残しつつ、特製ソースは甘味を抑え、さっぱりとした風味が口いっぱいに広がります。押さえすぎない職人技で、ふんわりとした食感が魅力のひとつ。

**You can order excluding pork**  
「豚肉抜き」で注文が出来ます

**Customizations**  
トッピングをお選びください

<b>Add Fried egg</b> 目玉焼き	170円	<b>Add Hiroshima oysters</b> 広島産牡蠣	800円
<b>Add Chicken</b> チキン	170円	<b>Add Cheese</b> チーズ	350円

"The displayed prices are all inclusive of tax." ※表示価格は全て税込みです