

お持ち帰り
できます



お好み焼

みっちゃん

井畝満夫の店

総本店



ゴブノ店



DXスペシャル
そば肉玉子 1,970

具もネギもたっぷりのデラックス!
(ネギかけ・イカ天・生イカ・生エビ・モチ)



特製スペシャル
そば肉玉子 1,790

お腹いっぱい食べたい人にオススの人気NO.1
(イカ天・生イカ・生エビ・モチ)



スペシャル
そば肉玉子 1,490

魚介の入ったスペシャルバージョン!
(生イカ・生エビ)

イカ そば肉玉子 1,330

イカの旨みをたっぷりと閉じ込めた一枚

えび そば肉玉子 1,330

無保水のエビを使用。エビ本来の食感と旨みが人気です。

チーズ そば肉玉子 1,260

とろけるチーズが女性に人気!

イカ天 そば肉玉子 1,200

イカ天とはイカの姿揚げのこと。広島県人トッピングNo.1

もち そば肉玉子 1,190

おもちとソースは相性抜群!

そば肉玉子 1,010

広島お好み焼の定番! 広島では“そばにくたま”と呼ばれます。

オプション&トッピング

野菜大盛り250

ねぎかけ200

生イカ320

イカ天190

生えび.....320

もち.....190

チーズ250

(すべて税込み価格です)

広島
の味を鉄板焼きで！



鉄板焼

みっちゃん総本店の



牛コウネ 1,180円

牛の肩バラの一部で、少量しか取れない希少部位。コラーゲンとゼラチンがたっぷり！
ジューシーなのにあっさりとした味わいの広島の名物です。

牡蠣焼き 1,180円



全国生産量1位の広島県のカキ。
お好み焼と並ぶ、広島の定番人気料理！

みっちゃん
イチオシ！



(すべて税込み価格です)



お好み焼 **みっちゃん総本店** 井畝満夫の店

昭和二十五年創業。
戦後焼け野原だった広島街の復興とともに、お好み焼のカタチが出来上がるまでには数々の歴史があります。その物語の中心的人物であり、広島街に「お好み焼」を誕生させた“みっちゃん”こと井畝満夫（いせみつお）。広島街にお好み焼を生み出した一人として、歴史を語り継ぎ、お好み焼を広島のソウルフードへと定着させました。