

Fisherman's 特盛 海鮮 97-

EXTRA LARGE SEAFOOD TOWER

4,000 yen (4,400 yen including tax)

Oyster (10 pieces) • Honbinosu shellfish (2 pieces) • Hiougi shellfish (2pieces)
Turban shell (2 pieces) • Red shrimp (4 pieces) • Rice ball (2pieces) ※2-3 servings



名物
夕一盛!

※ Presentation may vary

Fisherman's 特盛 肉 97-

EXTRA LARGE MEAT TOWER

4,000 yen (4,400 yen including tax)

Beef shoulder loin 150g • Pork belly 150g • Chicken 150g • Wiener (4 pieces)
Jumbo Beef Tongue Skewer • Rice ball (2 pieces) ※2-3 servings

Fisherman's 特盛 BBQ 97-

EXTRA LARGE BBQ TOWER

4,500 yen

(4,950 yen including tax)

Oyster (6 pieces) • Honbinosu shellfish (2 pieces) • Hiougi shellfish (2pieces)
Beef shoulder 150g • Pork belly 150g • Chicken 150g • Wiener (2 pieces)
Rice ball (2 pieces) ※2-3 servings

A coal charge of 700 yen (770 yen including tax) will be charged per table.

100 MINUTES ALL YOU CAN EAT!!



殻付き牡蠣焼き食べ放題

Grilled **Oyster** in the shell
ALL YOU CAN EAT

3,000 yen (3,300 yen including tax)

Oyster

(Orders are in 1kg units)



牡蠣と海鮮と肉ととんこつ食べ放題

Oysters, Seafood and Meat
ALL YOU CAN EAT

4,000 yen (4,400 yen including tax)

Oyster (Orders are in 1kg units)

- | | |
|---------------------|--------------------|
| Mackerel opening | Cucumber |
| Mackerel mirin | Beef shoulder loin |
| Sardine pollack roe | Ribs with bone |
| Bonito belly skin | Pork belly |
| Rice ball | Chicken meat |
| Mini curry | Wiener |
| Corn | |

※ There is a charcoal charge of 700 yen (770 yen) per table.

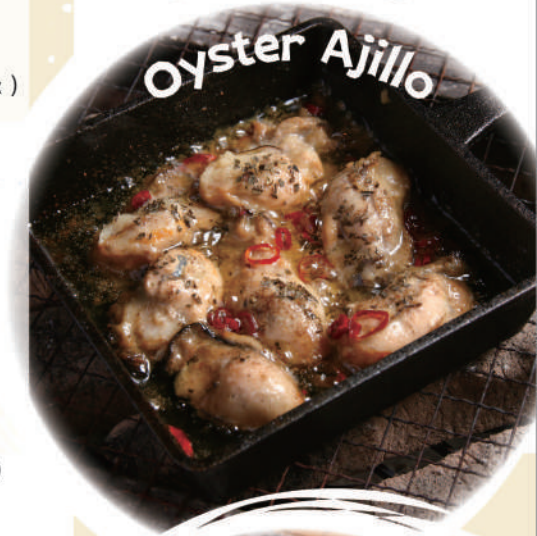
See next page for all you can eat rules ▶▶▶▶

ALL YOU CAN EAT RULES

- 1** We accept from 2 adults. (Not available for 1 person)
- 2** Children up to 4 years old are free, 5 to 10 years old are half price, 11 years old and over Adult fee will be charged.
- 3** Everyone seated at the table must order the same all-you-can-eat course.
- 4** Seating time limit is 100 minutes. Order stop after 90 minutes. (Time starts when the first item is served.)
- 5** You can order up to 3 items per person at one time. (We may refuse orders that are too large to fit on the table or grill.)
- 6** Oysters can be ordered in units of 1 kg, and additional orders can be made by exchanging empty plates. (The maximum order limit per order is 2 kg.)
- 7** At the time of checkout, we charge 700 yen (770 yen including tax) for charcoal per table.
- 8** The last order at the 50 minute mark will be limited to one item per person.
- 9** Leftover food will be charged 500 yen (550 yen including tax) per person.
- 10** If you want to take home leftovers, you will be charged a per item fee separately.
- 11** The course cannot be changed during the all-you-can-eat course. Orders after the last order will be charged separately.
- 12** If the heat from the charcoal is too weak for cooking, we will provide a charcoal exchange service. (one time only) However, we cannot accept extensions for the time required for charcoal replacement.

Shellfish

Oysters in shell 1kg (殻付き牡蠣1皿1kg)	1,200yen (1,320 yen including tax)
1 live turban shell (活サザエ1個)	380 yen (418 yen including tax)
1 live honbinosu shellfish (活ホンビノス貝1個)	380 yen (418 yen including tax)
1 live hiougi shellfish (活ヒオウギ貝1個)	380 yen (418 yen including tax)
1 scallop (ホタテ貝1枚)	380 yen (418 yen including tax)
BEST Set of 3 live shellfish to choose from hiougi shellfish/turban shell/honbinosu shellfish/scallop (選べる活貝3個セット)	1,100yen (1,210 yen including tax)



Seafood

Opening of big mackerel (大きなサバの開き)	590 yen (649 yen including tax)
Atka mackerel opener (Hokkaido product) (真ホッケの開き)	750 yen (825 yen including tax)
5 large charcoal grilled red shrimp (大きな赤エビ炭火焼き5尾)	600 yen (660 yen including tax)
BEST Umisachihiko Shrimp Ajillo (Grilled in garlic oil) (海幸彦海老のアヒージョ)	660 yen (726 yen including tax)
BEST Oyster Ajillo (Grilled in garlic oil) (牡蠣のアヒージョ)	660 yen (726 yen including tax)
1 slice mackerel mirin (サバみりん1枚)	390 yen (429 yen including tax)
Shishamo with roe 4 tails (子持ちししゃも4尾)	390 yen (429 yen including tax)
Char-grilled squid (イカ炭火焼き)	950 yen (1,045 yen including tax)
Grilled fin (えいひれ炙り)	650 yen (616 yen including tax)
Grilled sardines and cod roe (いわし明太焼き)	430 yen (473 yen including tax)
2 Bonito belly skins (かつおの腹皮2枚)	390 yen (429 yen including tax)

※ Presentation may vary

Meat

Premium charcoal grilled Miyazaki beef 100g (特選 宮崎牛炭火焼 100g)	1,280 yen (1,408 yen including tax)
Jumbo Beef Tongue Skewer 150g 45cm (ジャンボ牛タン串 150g 45cm)	990 yen (1,089 yen including tax)
Beef steak skewer 100g (牛ステーキ串 100g)	620 yen (682 yen including tax)
Pork belly skewer 100g (豚バラ串 100g)	550 yen (605 yen including tax)
BEST Charcoal grilled chicken thigh 200g (鶏モモ炭火焼 200g)	680 yen (748 yen including tax)
BEST Charcoal grilled chicken neck meat 200g (鶏セセリ炭火焼 200g)	680 yen (748 yen including tax)
Assortment of 5 Beer Sausages (ビアソーセージ5本盛り)	480 yen (528 yen including tax)



Vegetables Toppings Desserts

Rice ball (Grilled Rice ball) (おにぎり / 焼きおにぎり)	220 yen (242 yen including tax)
Rice (ライス)	200 yen (220 yen including tax)
Camembert cheese (Grilled Whole) (カマンベールチーズまるごと焼き)	590 yen (649 yen including tax)
5 mini corn on the cob (とうもろこし5個)	390 yen (429 yen including tax)
1 whole fresh cucumber (salty) (新鮮きゅうり1本まるかじり)	290 yen (319 yen including tax)
1 cut Lemon (レモン1皿)	180 yen (198 yen including tax)
Polar bear fruit ice bar (白くま 果実アイスバー)	390 yen (429 yen including tax)
3 pieces of Butter (8g/piece) (バター3個)	220 yen (242 yen including tax)
Yuzu pepper (tube) (ゆずこしょう)	220 yen (242 yen including tax)
Momiji grated (tube) (もみじおろし)	220 yen (242 yen including tax)
Lemon juice (100% fruit juice 70ml) (レモン汁)	220 yen (242 yen including tax)
Tabasco (60g) (タバスコ)	290 yen (319 yen including tax)



※ presentation may vary

Soft Drinks

Non-alcoholic beer (Asahi Dry Zero) (ノンアルコールビール アサヒドライゼロ)	390 yen (429 yen including tax)
Hyuganatsu juice (Miyazaki specialty) (日向夏ジュース 宮崎特産)	400 yen (440 yen including tax)
Oolong Tea (ウーロン茶)	350 yen (385 yen including tax)
Cola (コーラ)	350 yen (385 yen including tax)
Carbonated water (Suntory soda 350ml bottle) (炭酸水)	240 yen (264 yen including tax)
Ginger ale (ジンジャーエール)	350 yen (385 yen including tax)
Calpis (カルピス)	350 yen (385 yen including tax)
Calpis soda (カルピスソーダ)	350 yen (385 yen including tax)
Orange juice (オレンジジュース)	350 yen (385 yen including tax)

Draft beer



Highball



Lemon sour



Liquor

Draft beer (Asahi Superdry) (生ビール アサヒスーパードライ)	600 yen (660 yen including tax)
Lemon sour (with frozen lemon) (レモンサワー フリージング入りレモン)	590 yen (649 yen including tax)
※ Only sour replacement (no lemon added) (サワーのみお代わり レモン追加なし)	390 yen (429 yen including tax)
Highball (ハイボール)	590 yen (649 yen including tax)
A glass of Shochu Kirisima/Kurokirisima/Kobiki blue (焼酎グラス 本格霧島 / 黒霧島 / 木挽きブルー)	490 yen (539 yen including tax)

Japanese rice wine - 1 bottle 680 yen (748 yen including tax)

- | | | | | | |
|-----------|--|-----------|---|----------|---|
| 1 |  千徳 銀雫 (宮崎)
宮崎の日本酒
甘さはサラッと旨味がしっかり | 2 |  初御代 本醸造 (宮崎)
火入れを一切行わない
本醸造・生酒です | 3 |  菊水の辛口 (新潟)
辛口の中にしっかりと旨味あり
料理の味も引き立てる |
| 4 |  あさ開 純米 (岩手)
味のある辛口純米酒 | 5 |  銀嶺月山 本醸造 (山形)
雪国ならではのきめ細やかな
本醸造酒 | 6 |  澤乃井 男酒 本醸造大辛口 (東京)
本格的な辛口 |
| 7 |  ほまれ麒麟 淡麗辛口 (新潟)
米の甘味と旨味が感じられる
スッキリとしたキレ | 8 |  白龍 純米吟醸 (新潟)
味わい深い純米酒 | 9 |  銀盤 純米吟醸 (富山)
淡麗でスッキリとした
のどごしの純米吟醸酒 |
| 10 |  福正宗 純米 (石川)
サラリとした後味の純米酒 | 11 |  桜日本 特別純米 (岡山)
穏やかな香りと米の旨味が
広がる辛口 | | |

World beer 680 yen (748 yen including tax)

- | | | | | | |
|-----------|---|-----------|--|-----------|---|
| 12 |  ソル (メキシコ)
「太陽」という名のプレミアムビール
スッキリ飲みやすい | 13 |  コロナ (メキシコ)
世界で最も飲まれている
メキシカン・リゾートビール | 14 |  テカテ (メキシコ)
メキシコで絶大な人気の国民的ビール
軽めでフルーティー |
| 15 |  バドワイザー (アメリカ)
まさに世界 NO.1 アメリカを
代表するクリアな味わい | 16 |  ヒューガルデンホワイト (ベルギー)
オレンジとコリアンダーの
スパイス香る独特の爽やかさ | 17 |  ヒューガルデンロゼ (ベルギー)
フランボワーズの果汁で
甘く優しい香りと味わい |
| 18 |  忍者ラガー (ベルギー)
忍者推しデザイン! 苦みを
抑え何本でも飲める優しい味 | 19 |  ピルスナー ウルケル (チェコ)
歴史ある元祖ピルスナー
香り良く濃厚でクリーミー | 20 |  ペロニナストロアーズロ (イタリア)
柑橘系のスパイスささと苦みの
絶妙なバランス。キレよし |
| 21 |  モレッティ (イタリア)
口ヒゲの紳士がトレードマーク
正統派イタリアのビール! | 22 |  ピツラ メッシーナ (イタリア)
地中海の青い海が似合う
南の島らしい爽やかな飲み口 | 23 |  ジードオーガニックブロード (フランス)
フランスで一番売れている
香り高いオーガニックビール |
| 24 |  ヒナノ (タヒチ)
常夏の島 タヒチ島唯一の
南国感あふれるビール | 25 |  ギネス エクストラスタウト (アイルランド)
黒ビールの王様! クリーミー
泡と濃厚でパンチある味わい | 26 |  カールスバーグ (デンマーク)
ラベルに描かれた王冠は
デンマーク王室御用達の証 |
| 27 |  ハイネケン (オランダ)
バランスのとれたコク、
透明感、美しい黄金色! | 28 |  バリハイ (インドネシア)
インドネシアのバリ島で
最も飲まれているビール! | 29 |  ライオン スタウト (スリランカ)
上品な甘さと香りの後から感じ
られる どっしり濃厚な味わい |
| 30 |  台湾ビール 金牌 (台湾)
滑らかでありながら爽快でキレ
よし。深みある独特の香り | 31 |  青島 (チンタオ) ビール (中国)
青島に来たらコレ! マイルドな
口当たりとスムーズなどごし | 32 |  シンハー (タイ)
アジアならではのバランス
感あるスパイスな味わい |
| 33 |  タイガー (シンガポール)
きめ細かい泡でスッキリさわやか
シンガポール定番ビール | 34 |  333 (バーバーバー) (ベトナム)
東南アジアの暑さを感じる
爽快さ ベトナム NO.1 ビール | 35 |  ヴィクトリア ビター (オーストラリア)
オーストラリアの NO.1 ビール!
クセが無く飲みやすい |
| 36 |  ハートランド (日本)
日本原産のプレミアムビール
清々しくウマイです | | | | |

※ Please tell the staff the number.

Liqueur 680 yen (748 yen including tax)

- | | | |
|--|---|--|
| <p>37  ほろどけ 巨峰
日本酒ベースに 巨峰の
ジューシーな甘味と酸味をプラス</p> | <p>38  ほろどけ もも
日本酒ベースに 桃のフレッシュ
な香りとジューシーさをプラス</p> | <p>39  スミノフ アイス
ウォッカベースのレモン
テイストで大人気のリキュール</p> |
| <p>40  スミノフ ワイルドグレープ
後味スッキリ、グレープ
テイストのスミノフ</p> | <p>41  スミノフ モスコミュール
アルコール9% 辛口ジン
ジャードライの大人のスミノフ</p> | <p>42  ジーマ
23種類のフレーバー使用した
大人気定番リキュール</p> |
| <p>43  寶 (タカ)クラフト 九州レモン
九州で育ったレモンをまる
ごと搾ったチューハイ</p> | <p>44  寶 (タカ)クラフト 桜島小みかん
鹿児島 桜島で栽培された
みかんまるごとチューハイ</p> | <p>45  寶 (タカ)クラフト 沖縄 シークワーサー
沖縄のシークワーサーを使用
爽やかな酸味のチューハイ</p> |
| <p>46  JINRO マッコリ
甘味と酸味が絶妙!おなじみ
韓国の乳酸菌のお酒</p> | <p>47  チャミスル フレッシュ
世界中で人気の韓国焼酎
スッキリさわやか爽快感</p> | <p>48  チャミスル ストロベリー
いちごシロップを思わせる
どこか懐かしい香りと甘さ</p> |
| <p>49  チャミスル マスカット
すっきりとしたマスカッ
トの香りが良い甘さ</p> | <p>50  スパークリングシークワーサー
泡盛とシークワーサーの
炭酸割り 沖縄感でてます</p> | <p>51  スカイブルー シトラス
アメリカで大人気
フレッシュで爽やかな RTD</p> |
| <p>52  スカイブルー サニーオレンジ
オレンジ果汁のフルティな
味わいと爽やかな甘さ</p> | | |

Soft drinks・non-alcoholic 350 yen (385 yen including tax)

- | | | |
|--|--|---|
| <p>62  宮崎 日向夏サイダー
宮崎産日向夏使用の
サイダー</p> | <p>63  宮崎マンゴーサイダー
宮崎産マンゴー使用の
サイダー</p> | <p>64  ダイヤモンドガラナ
見た目はビールのように泡の
あるガラナ入りのアップル味</p> |
| <p>65  こどもびいる
こどもだって飲みたいよね!
リンゴ味の炭酸飲料</p> | <p>66  冷やしラムネ
昔ながらのビン入りラムネ</p> | <p>67  フルーラ マンゴー
おしゃれでフルーティー
なマンゴー味のラムネ</p> |
| <p>68  フルーラ 荔枝
おしゃれでフルーティー
な荔枝味のラムネ</p> | <p>69  フルーラ ラ・フランス
おしゃれでフルーティー
なラ・フランス味のラムネ</p> | <p>70  ウィルキンソン シンジャエル辛口
超辛口のおとな向け
ヒリヒリするクセになる味</p> |

※Please tell the staff the number.

Shochu 900ml 2,500 yen (-2,750 yen including tax)

71



本格霧島 20 度

宮崎限定さつまいも由来の濃厚なコクと香り

72



黒霧島 20 度

トロツとした濃厚なコクキリツと冴えわたる後味

73



白霧島 20 度

どしとしたコクとほわんとした香り

74



赤霧島 25 度

みやびな気高い香りとするっと澄んだ甘味

75



黒霧島 EX 25 度

濃厚でなめらかな口当たり

76



茜霧島 25 度

はなやかな香りフルーティーで豊かな味わい

77



日向木挽 20 度

芋本来の自然な甘み素朴でコクのある深い味わい

78



日向木挽 黒 20 度

芋の甘い香りシャープな切れ味

79



日向木挽 ブルー 20 度

すっきりキレのある甘味爽やかな口当たり

80



かね京かんろ 20 度

すっきりとした味わいでほんのりとしたコク

81



赤芋仕込みむか寿 20 度

宮崎紅を 100% 使用まるやかな味わい

82



献上銀滴 20 度

黄金千貫の素朴さを最大限に生かした味わい

83



まつのつゆ 20 度

芋の香りを生かしたまるやかな旨味

84



青島 20 度

唯一の宮崎青島産! 口当たり柔らかく特徴的な甘み

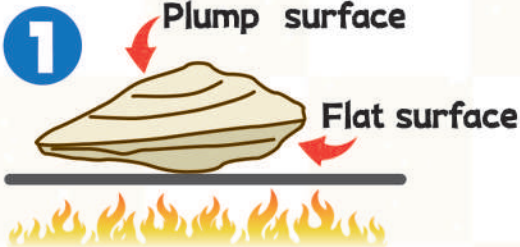
※Please tell the staff the number.

Fisherman's 漁師の
牡蠣小屋
&
肉小屋

HOW TO GRILL DELICIOUS OYSTERS

Oysters for heating

At our shop, we purchase and sell safe oysters with thorough measures. The risk of food poisoning from raw grilling is not zero. Heat the center of the oyster at 90°C for at least 1.5 minutes.



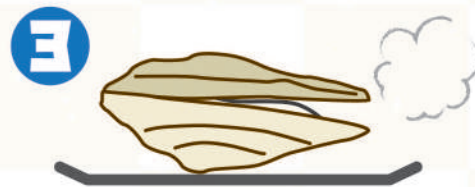
Flat side down
Bake for **3 minutes or longer.**



Turn over and bake for another **3 to 5 minutes or more.**



Open the shell with an oyster knife on a plate.
The trick is to put the oyster knife inside the shell and cut the adductor muscle with the knife.
It's hot, so be careful not to burn yourself !!



When the water oozing out of the oysters subsides, take them out on a plate.
Some oysters don't open their shells, but don't worry.

Fisherman's 漁師の
牡蠣小屋
&
肉小屋