

Fisherman's 特盛 海鮮タワー

4,000円 (税込 4,400円)

牡蠣 10個・ホンビノス貝 2個・ヒオウギ貝 2個
サザエ 2個・赤エビ 4尾・焼きおにぎり 2個 (2~3人前)



名物 夕べ盛り!

※写真はイメージです

Fisherman's 特盛 肉タワー

4,000円 (税込 4,400円)

牛肩ロース 150g・豚バラ 150g・鶏肉 150g・ウインナー 4本
ジャンボ牛タン串・焼きおにぎり 2個 (2~3人前)



Fisherman's 特盛 BBQタワー

4,500円 (税込 4,950円)

牡蠣 6個・ホンビノス貝 2個・ヒオウギ貝 2個
牛肩ロース 150g・豚バラ 150g・鶏肉 150g
ウインナー 2本・焼きおにぎり 2個 (2~3人前)



1テーブルにつき、炭代 700円 (税込 770円) をいただきます。

食べ放題のルール

- 1** 大人2名様より承ります。(1名様ではご利用いただけません)
- 2** お子様は4歳までは無料、5歳~10歳は半額、11歳以上は大人料金となります。
- 3** テーブルにご着席の全員、同じ食べ放題コースをご注文いただきます。
- 4** お席の制限時間は100分です。90分経過時点でオーダーストップとなります。(最初の1品をご提供した時点から、お時間スタートです)
- 5** 1度にご注文いただける品数は、おひとりにつき3品までです。(テーブルや焼き台に載りきらない量のご注文は、お断りすることがございます)
- 6** 牡蠣の注文は1kg単位、空いたお皿の交換にて追加注文いただけます。(1度の注文上限は2kgです)
- 7** お会計時に、炭代を1テーブルにつき700円(税込750円)頂いております。
- 8** 50分経過時のラストオーダーは、おひとりにつき1品までとさせていただきます。
- 9** 食べ残しは、おひとりにつき500円(税込550円)申し受けます。
- 10** お持ち帰りはできません。
お持ち帰りされた場合は、別途単品料金を申し受けます。
- 11** 食べ放題途中でのコース変更はできません。
ラストオーダー以降の注文は別途料金となります。
- 12** 炭の火力がどうしても弱く焼けない場合は、炭交換サービスを致します。(1回限り)
ただし、炭交換に要した時間分の延長は承ることができません。

貝類

殻付き牡蠣1皿 1kg (7~8個)	1,200円 (税込 1,320円)
活サザエ1個	380円 (税込 418円)
活ホンビノス貝1個	380円 (税込 418円)
活ヒオウギ貝1個	380円 (税込 418円)
ホタテ貝1枚	380円 (税込 418円)
オススメ! 選べる活貝3個セット (ヒオウギ貝・サザエ・ホンビノス貝・ホタテ)	1,100円 (税込 1,210円)



海鮮

大きなサバ開き	590円 (税込 649円)
真ホッケ開き (北海道産)	750円 (税込 825円)
大きな赤エビ炭火烧5尾	600円 (税込 660円)
オススメ! 海幸彦海老のアヒージョ (にんにくオイル焼き)	660円 (税込 726円)
オススメ! 牡蠣のアヒージョ (にんにくオイル焼き)	660円 (税込 726円)
サバみりん1枚	390円 (税込 429円)
子持ちししゃも4尾	390円 (税込 429円)
いか炭火烧	950円 (税込 1,045円)
えいひれ炙り	560円 (税込 616円)
いわし明太焼き	430円 (税込 473円)
かつお腹皮2枚	390円 (税込 429円)



肉

特選 宮崎牛炭火烧 100g	1,280円 (税込 1,408円)
ジャンボ牛タン串 150g 45cm	990円 (税込 1,089円)
牛ステーキ串 100g	620円 (税込 682円)
豚バラ串 100g	550円 (税込 605円)
オススメ! 鶏モモ炭火烧 200g	680円 (税込 748円)
オススメ! 鶏セセリ炭火烧 200g	680円 (税込 748円)
ビアソーセージ5本盛り	480円 (税込 528円)



野菜 デザート トッピング

おにぎり (焼きおにぎり)	220円 (税込 242円)
ライス	200円 (税込 220円)
カマンベールチーズ (まるごと焼き)	590円 (税込 649円)
とうもろこし5個	390円 (税込 429円)
新鮮きゅうり1本まるかじり (塩で豪快に)	290円 (税込 319円)
レモン1皿 (1個分をカットします)	180円 (税込 198円)
白くま 果実アイスバー	390円 (税込 429円)
バター3個 (8g/個)	220円 (税込 242円)
ゆずこしょう (チューブ)	220円 (税込 242円)
もみじおろし (チューブ)	220円 (税込 242円)
レモン汁 (100% 果汁 70ml)	220円 (税込 242円)
タバスコ (60g)	290円 (税込 319円)



※写真はイメージです

ソフトドリンク

ノンアルコールビール (アサヒドライゼロ)	390円 (税込 429円)
日向夏ジュース 宮崎特産	400円 (税込 440円)
ウーロン茶	350円 (税込 385円)
コーラ	350円 (税込 385円)
炭酸水 (サントリーソーダ350mlビン)	240円 (税込 264円)

ジンジャーエール	350円 (税込 385円)
カルピス	350円 (税込 385円)
カルピスソーダ	350円 (税込 385円)
オレンジジュース	350円 (税込 385円)

お酒

生ビール (アサヒスーパードライ)	600円 (税込 660円)
レモンサワー (フリージングレモン入り)	590円 (税込 649円)
※サワーのみお代わり (レモン追加なし)	390円 (税込 429円)

ハイボール	590円 (税込 649円)
焼酎グラス (本格霧島)(黒霧島)(木挽きブルー)	490円 (税込 539円)

日本酒 瓶 680円 (税込 748円)

- | | | |
|--|---|---|
| 1  | 2  | 3  |
| 4  | 5  | 6  |
| 7  | 8  | 9  |
| 10  | 11  | |

世界のビール 680円 (税込 748円)

- | | | |
|--|---|--|
| 12  | 13  | 14  |
| 15  | 16  | 17  |
| 18  | 19  | 20  |
| 21  | 22  | 23  |
| 24  | 25  | 26  |

世界のビール 680円 (税込 748円)

- | | | | | | | | | |
|-----------|---|--|-----------|---|---|-----------|---|---|
| 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クレ
良い。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ごとし | 32 |  | シンハー (タイ)
アジアならではのバランス
感あるスパイシーな味わい |
| 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 | | | | | | |

リキュール 680円 (税込 748円)

- | | | | | | | | | |
|-----------|---|--|-----------|---|---|-----------|---|--|
| 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 | 38 |  | ほろどけ もも
日本酒ベースに 桃のフレッシュ
な香りとしゅーシーさをプラス | 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 |
| 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 | 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 | 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 |
| 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 | 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 | 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 |
| 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 | 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 | 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 |
| 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 | 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 | 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 |
| 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 | | | | | | |

ソフトドリンク・ノンアルコール 350円 (税込 385円)

- | | | |
|--|---|--|
| <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
昔ながらのピン入りラムネ</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 ライチ
おしゃれでフルーティーなライチ味のラムネ</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 シンジャエール辛口
超辛口のおとな向け
ヒリヒリするクセになる味</p> |

焼酎 900ml 2,500円 (税込 2,750円)

- | | | |
|--|---|---|
| <p>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</p> | <p>72  黒霧島 20度
トロットとした濃厚なコク
キリッと冴えわたる後味</p> | <p>73  白霧島 20度
どしっとしたコクと
ほわんとした香り</p> |
| <p>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</p> | <p>75  黒霧島 EX 25度
濃厚でなめらかな口当たり</p> | <p>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</p> |
| <p>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</p> | <p>78  日向木挽 黒 20度
芋の甘い香り
シャープな切れ味</p> | <p>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</p> |
| <p>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</p> | <p>81  赤芋仕込ひむか寿 20度
宮崎紅を 100%使用
まろやかな味わい</p> | <p>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</p> |
| <p>83  まつのつゆ 20度
芋の香りを生かした
まろやかな旨味</p> | <p>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</p> | |

牡蠣の美味しい焼き方

加熱用の牡蠣です

当店では、万全の対策で安全な牡蠣を仕入れ販売しておりますが、生焼きでの食中毒の危険性はゼロではありません。
牡蠣の中心部を90℃で1分半以上加熱して下さい。



平らな面を下にして
3分以上焼く。



ひっくり返して
3分~5分以上焼く。



お皿の上でカキナイフを
使って殻を開けましょう。
カキナイフを殻の中に入れて、
貝柱をナイフで切るのがコツです。
熱いのでヤケドに気を付けて！



牡蠣からグツグツ出てくる
水分が少しおさまったら、
お皿にとりましょう。
殻が開かない牡蠣もありますが、
心配ありません。

Fisherman's 漁師の
牡蠣小屋
&
肉小屋