

よしうみいさいき館

大島

愛媛県今治市吉海町名4520-2 TEL:0897-84-3710

海鮮七輪BBQ

- ・伊勢海老
- ・アワビ2個
- ・サザエ
- ・瀬戸貝
- ・季節の貝2種
- ・車海老
- ・魚の切身
- ・いか串
- ・タコ串

伊勢海老付き
スペシャルコース
一人前 **10,000円**

- ・サザエ
- ・瀬戸貝
- ・季節の貝3種
- ・車海老
- ・イカ(大)
- ・魚の切身
- ・穴子

おまかせコース
一人前 **5,000円**

- ・サザエ
- ・季節の貝3種
- ・赤エビ
- ・牛串
- ・豚バラ串
- ・鶏もも肉串
- ・コーン

海鮮肉盛りコース
一人前 **3,500円**

ご飯予約可



鯛めし 300円
白ご飯 200円

※コースにはご飯類は付いておりません。

- ・牛串
- ・牛タン串
- ・鶏もも肉串
- ・豚バラ串
- ・小原ウインナー
- ・コーン

肉コース
一人前 **3,500円**

- ・サザエ
- ・ホタテ
- ・季節の貝2種
- ・エビ
- ・いかおやじ串
- ・魚の切身

つしまコース
一人前 **2,500円**



冬季限定
牡蠣 食べ放題



カニ 食べ放題

※表示価格は1人分の料金。写真は2人盛。 ※「魚の切身」は旬の食材をご提供いたします。
※「季節の貝」はハマグリ、牡蠣、ホンピノス貝、ヒオウギ貝、ホタテ、ホッキ貝などをご提供いたします。

大島

よしうみいさいき館

愛媛県今治市吉海町名4520-2 TEL:0897-84-3710

& 多々羅しまなみ公園

大三島

愛媛県今治市上浦町井口9180-2 TEL:0897-87-3866

共通レストランメニュー



先付け2種 甘とろ豚ステーキ 焼き野菜 レモンじゃこカツ
みかん鯛にぎり 伊予麦味噌汁 香物 果物



先付け2種 鯛しゃぶしゃぶ 鍋野菜 せんざんき
白飯 伊予麦味噌汁 香物 果物



先付け みかん鯛の刺身 白飯 薬味 揚げ物
伊予麦味噌汁 香物 果物



先付け2種 甘とろ豚しゃぶ 鍋野菜 レモンじゃこカツ
みかん鯛にぎり 伊予麦味噌汁 香物 果物



先付け 海賊丼 焼魚 揚げ物 伊予麦味噌汁 香物 果物



先付け2種 造り盛り合わせ 天ぷら盛合せ 鯛めし
伊予麦味噌汁 香物 果物

伯方S・Cパーク マリンオアシスはかた

伯方島

愛媛県今治市伯方町叶浦甲1668-1 TEL:0897-72-3300

レストラン



先付け2種 鯛のカルパッチョ 鯛の塩麹焼き レモンじゃこカツ
せんざんき 鯛めし 伊予麦味噌汁 香物



先付け2種 鯛のしゃぶしゃぶ 鯛の塩麹焼き 鯛のカルパッチョ
天ぷら盛合せ 白飯 香物

※表記はすべて税込み価格です。
※季節、仕入れ状況によりお品が一部変更になる場合がございます。



株式会社しまなみ

愛媛県今治市大浜町1丁目丙232番地1

ご予約・お問合せ
予約受付本部
TEL:0898-25-7338 FAX:0898-22-6857



愛媛の特産紹介

甘とろ豚

愛媛県産の裸麦を食べて育ったブランド豚です。脂の融点が約 36℃ と非常に低く、手のひらで溶けるほど良質な脂身と、臭みのない柔らかな肉質が特徴です。

鯛めし

愛媛の郷土料理で、「鯛の身と米と一緒に炊き込む松山・今治風」と、「鯛の刺身をタレと生卵で和えてご飯にかける宇和島風」の2種類に大きく分けます。

せんざんき

醤油、酒、みりん、ニンニク、ショウガなどでしっかり下味をつけ、片栗粉をまぶしてカラッと揚げた、今治名物の唐揚げです。

みかん鯛

愛媛県で生産される養殖真鯛のブランド。エサにみかんの皮などを混ぜて与えているため、ほのかに爽やかな柑橘の香りと上品な甘みが楽しめます。