

よしうみいきいき館

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
- ・イカ串
- ・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
- ・ロングソーセージ
- ・牛タンチーズつくね棒
- ・アスパラベーコン
- ・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
- ・イカおやじ串
- ・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

よしうみいきいき館

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



愛媛甘とろ豚
ステーキ御膳 4月~10月 **3,300円**

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



愛媛甘とろ豚
しゃぶしゃぶ御膳 11月~3月 **3,300円**

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



鯛しゃぶしゃぶ御膳 **3,300円**

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



水軍海賊丼 **3,300円**

先付け 海賊丼 焼魚 揚げ物 伊予麦味噌汁 香物 果物



みかん鯛丼(宇和島風) **2,750円**

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



海峡御膳 **2,750円**

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



鯛めし御膳 **1,850円**

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



鯛しゃぶ御膳 **2,750円**

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。
※写真はイメージとなります。
※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。