

ヒガシ / ミノ

# ヒガシノミソラ

境港発祥の鉄板焼き屋「美空」。その「美空」の料理人が調理し、仕上げる「ミソラ焼」、それを引き立てる「空間」、そしてそれを「食べる」あなた。身の回りにあるいつもの材料＝「日常」から生まれる感動をヒガシノミソラで体感してください。

■美空 (みそら) <http://www.misora.net>  
鉄板一筋 50 年。鳥取県境港市にて 1958 年創業。厳選した素材と製法にこだわり、さらに味・技術に磨きをかけ「〇〇風」ではない「みそら独自のスタイル」を追求している。

■オイカ創造所 <http://www.oica.jp>  
建築設計事務所。「日常をいかに楽しむことができるか」をテーマに、「日常アート」を追求した住環境・商空間を提案し続けている。ヒガシノミソラのコンセプトワークと空間設計を担当。



Access 京浜急行電鉄日ノ出町駅、または黄金町駅すぐ  
Address 〒231-0053 中区初音町 1-23-3 初音スタジオ A-2  
Tel 045-251-4899(代表) open 11:00 - 22:00 (LO 21:30)

# ヒガシ/ミソラ

## の 作法



1

一瞬目を閉じて、耳を澄ましてください。

今にも食べてといわんばかりの、

「ミソラ焼き」の音が聞こえますか？

一刻も早く食べたい……。はやる気持ちを抑えて、



2

さあ目を開けて、まずは、目で味わいます。

湯気の立ち具合、生地と食材のカラーコーディネート。

ずっしりとした、ボリューム感。

3

次に、香りを楽しみましょう。

ソースの焦げ付く香り、肉と野菜のコンビネーション。

だんだん、食欲がそそられてきました。

4

次に、感触を楽しみます。

手元に置かれた箸で、生地を突いてみます。

さっくり？ふわっと？しっとり？

それは予想通り？



5

さて、とうとう食する瞬間。

五感をフルに使って感じ取ってください。



# ヒガシ / ミソラ の おしながき

## ランチ

11:00-15:00

### ミソラ焼

桃(もも)	… 豚玉	790 (税込 830)
混(こん)	… 豚・いか・えび	950 (998)
青(あお)	… いか・えび・ほたて	1,230 (1,292)
金(きん)	… 豚・いか・えび・ほたて	1,600 (1,680)
黄(き)	… カレー味	950 (998)
緑(みどり)	… 緑野菜	1,050 (1,103)
赤(あか)	… キムチ	1,050 (1,103)
伊(い)	… チーズ&トマト	1,100 (1,155)

とろとろ焼 1,050 (1,103)

ちょっとしたサラダ 250 (263)

■お持ち帰り各種承ります■

TEL 045-251-4899 (代表)

11:00-22:00(LO21:30) 定休日：木曜日

## ディナー

17:00-

### ミソラ焼

各種 … ランチメニューご参照ください

### 鉄板焼

境港直送 朝どれ鮮魚の鉄板焼	980 (税込 1,029)
鶏の塩焼き黒コショウ風味	950 (998)
北海道産帆立貝柱の醤油バター焼	800 (840)
海老の塩焼きミソラ風	950 (998)
黒毛和牛ヒレステーキ (100g)	2,900 (3,045)
いろいろ野菜の鉄板焼	780 (819)
黒アワビのステーキ (150g ~)	3,600 (3,780)
豚キムチ	480 (504)

### 冷製一品

境港直送 朝どれ鮮魚のカルパッチョ	950 (998)
北海道産帆立貝柱の薄切りマリネ	890 (935)
新鮮野菜のサラダ	750 (788)
おいしいキムチ	380 (399)

## ドリンク

### オーガニックワイン

グラス(白)	590 (税込 620)
グラス(赤)	590 (620)
ボトル(白)	3,900 (4,095)
ボトル(赤)	4,500 (4,725)

### 生ビール

500 (525)

### 焼酎

麦	500 (525)
芋	500 (525)

コーラ 350 (368)

緑茶 350 (368)

烏龍茶 350 (368)

オレンジ果汁 100% ジュース 350 (368)

### ちょっとしたデザート

本日の手作りシャーベット	280 (294)
バニラのアイスクリーム	280 (294)