

# 備後府中焼

広島県府中市で昔から愛されてきたご当地お好み焼きです。豚ばら肉ではなく「ミンチ肉(ひき肉)」を使うのが大きな特徴。ミンチ肉の脂が熱せられた鉄板にジュワツと広がり、麺がパリッと揚げ焼き状態になることで、カリカリなクリスピー食感になるのが最大の魅力です！広島お好み焼きでは定番のモヤシを入れるため、水分が少なくさらにサクサクな食感が味わえます。



定番！府中焼スタンダード！

① 府中焼 960円

程よい辛口好きな方におすすめ！

② 府中焼辛麺 990円

パンチの効いた辛さ！

③ 府中焼辛ミンチ 1,100円

※写真はイメージです。一部の具材は中に挟んでいます。  
※じっくり蒸らして焼き上げますので、お時間をいただく場合がございます。



生ビールと相性抜群！

④ 府中焼牛スジ 1,100円



注目度No.1!

⑤ 府中焼焦しネギマヨ 1,220円



女性に大人気のトッピング!?

⑥ 府中焼もちチーズ 1,200円



スタミナ全開!!

⑦ 府中焼ホルモン 1,300円



サッパリ系で食べやすい!

⑧ 府中焼明太しそ 1,380円



店長おすすめ!

⑨ 府中焼韓国風 1,050円

**トッピング**  
旨辛!  
ニンクファイヤー  
100円

大葉	150円	牡蠣	460円
ネギ	160円	夕コ	320円
チーズ	270円	明太子	300円
もち	190円		

FOLLOW ME

Instagram



福山東深津店の  
美味しい&お得な情報発信中

