魚を愛し
魚に愛された男
せいちゃんちに
いらっしゃいませ

居酒屋せいちゃんちでは、店主のせいちゃんが
魚を獲って捌いてお料理にしてお出ししています。

「魚と向き合い、人と向き合う365日」。

海を間近で見てると、
食材のありがたさ、実際の魚のseason、コンディション
五感で感じます。

am1:00
天候・風向などを356日意識し下げ潮で獲れる魚、満ち潮で獲れる魚を
自分の引き出しから探し出し、ピンポイントで漁場へ。

am2:00
漁火をもとに海底を目視
4mの銛を操り、目標をめがけて
刺し始める。

am4:00 港に帰り魚を水洗い！！

pm19:00
ご注文をいただいてから、映える盛り付けで
お客様の前へお持ちします。

神経締めで、美味しさが激変！

pm12:00
厨房に帰り調理。その日あがった魚で
日替わりオススメメニューや
コースメニューを組み立てます。

「地魚の美味しさ
召し上がれっ」

せいちゃんから溢れ出る日々のつぶやきを集めてみました。ココに真の「魚愛」有り！

「海に出ると魚が俺に向かってくる。」

「炉端を制する者は
カウンターを制す！」

「趣味、魚を刺すこと。
特技、魚を捌くこと。
仕事、それらを調理すること。」

「まずはオコゼの散髪からスタート♬」

「島のサイア人。
今日も吠えます！」

「美しいパンドラの木箱（ウニの木箱）七光♡」

「マナ、コロ、アナ
今日の瀬戸内三大脂スター♪」

「生ウニ五枚
アイシテルのサイン。」

「アコウのマンション。」

「因島からお帰りなさい。
待ってたよ。
網にかかり、生け簀で二日。
身を落ち着かせた王子様。」

「メバルの団地。」

「自然の水族館をのぞいてこよう！」

「心はギザギザハートです。」

「ないものねだりの子守唄♡」

「やらしい野菜が笑ってる♡」

「神原鮮魚団。」

「その時の思いとか嬉しさとか
楽しさ五感を僕達スタッフが
お客様と共有できる事」

「魚の寝床をこっそり覗きながら…」

「海のサンタだけは
オイラを見放さなかった。」

「いい魚を見ると
心が踊りますね！」

「最近ぞっこんLOVE♡」

「車に竿は常備薬。」

「飲食をしていてとても楽しいことは
美味しい料理食べて、美味しいドリンク飲んで
その場その時のお客様の表情をまじかに見れる」

「イカの女王様。美しい。
niceシャドウ
せいちゃん家に降臨。」

「僕たちが出来ること。
旨い空間で旨い料理を食べていただき
旨い気分でお見送りする。」

「魚のコンディション
魚の締めかた
魚の本当の旬。
触ってるだけでワクワクするわ。」

「365日、海と魚で
頭いっぱい胸いっぱいです。」

「島の良さは
人から人へ。
食材から人へ。」

「幸せをまた一つ頂きました。」

地魚白湯

素材の隅から隅まで

魚のアラや小魚を
じっくり丁寧に煮込み
骨のずいより甘みが溶け出し
魚の旨味が凝縮された
地魚白湯です。

だから白湯なんです。

ここせいちゃんちでは、
店主のせいちゃん自ら漁にでて魚を獲ったり
地元の漁師さんから、直接届けてもらったりしています。
その中には、かっこいい魚もいれば
ちょっと小さかったりブサイクな魚もいます。
だけど、せっかく海からいただいた恵み
大好きな魚を捨てたくはありません。
調理した後のあら(骨)なども活かしたい。
そして何より「美味い」んです。

天然の旨味がたっぷり入った地魚白湯。
薬味を入れてそのままスープでも。
季節のお鍋や締めの雑炊などでも召し上がれ。

地元の食材を
美味しく食べること。
せいちゃんちは「地」でいきます。

地魚白湯

地魚白湯（ジザカナパイタン）魚煮込み…1300円

本日のお魚を地魚白湯スープで煮込んだ煮付けとは一味違った煮魚料理です。

地魚白湯

地魚白湯（ジザカナパイタン）肉吸い…680円

地魚白湯スープで煮込んだお肉料理。本日のお肉はお気軽にお尋ねください。

地魚白湯

地魚白湯（ジザカナパイタン）豆腐…580円

コクがしっかり効いたスープで、豆腐をささっと煮立てたひと皿。

地魚白湯

地魚白湯（ジザカナパイタン）スープ鍋…一人前1200円

旬の魚をしゃぶしゃぶしてお召し上がりいただきます。

地魚白湯

地魚白湯（ジザカナパイタン）スープうどん…480円

旨味凝縮スープ、お子様にももちろん〆の一杯にもどうぞ。

地魚白湯

地魚白湯（ジザカナパイタン）茶漬け…480円

瀬戸内イチのパンチのあるお茶漬け。

肴

まずはコレ

ひとしな３００円

チャンジャ
梅タタキ胡瓜
手作り塩辛
山芋の千切り
ポテトフライ
トマトスライス
やみつき塩タレキャベツ

ひとしな５００円

揚げたて厚揚げ
よだれ鶏
炙りエイヒレ
おしんこ盛り
かきのオイル漬け
本日のポテトサラダ
山盛りオニオンリング
カニ味噌

菜

あいだにコレ

海鮮おけもりサラダ … 1,200円
レモンポークの豚しゃぶサラダ … 680円
チキン南蛮自家製タルタル … 650円
大粒シラスと豆腐サラダ … 680円
炭火焼ベーコン・アボカドシーザーサラダ … 880円

炉端焼

ひとしな 480円

とろとろ玉ネギ　じゃが芋 バター　分けぎ もろ味噌で
原木椎茸　アボカド うに醤油　きのこホイル焼き
焼きニラ　長芋 のりマヨネーズ　アンチョビキャベツ

たまにオススメするやつ 肉

名物 鶏一夜干し … 680円　ハーフ … 480円
●おろしポン酢 ●バジル ●激辛、選べます。

厚切りベーコン … 750円
もみじ豚西京漬 … 980円
島ししソーゼージ … 980円

極太 アルトバイエルンソーセージ
大 … 2,000円　中 … 1,500円　並 … 680円

毎日手打ち 焼き鳥
3種盛り 600円
5種盛り 880円

A5和牛炭火焼
刺身風
1500円

いつでもオススメするやつ 魚

とろホッケ … 1,300円
ハーフ … 650円

旨味 デベラの炙り … 500円

新鮮 いか一夜干し … 900円
ハーフ … 450円

逸品

いろいろあるのよ

八丁味噌もつ煮込み バゲット付き… 680円

絶品 海老マヨネーズ … 880円

石焼 鶏白湯の水餃子 … 680円

石焼 つくねハンバーグ … 680円

石焼 マーボー豆腐 … 680円

地魚 fish & チップス … 580円

大人気
鶏の塩唐揚げ…780円

自家製
ローストビーフ…1200円

串揚

ついつい
いっちゃう

一本 150円

ゆで豚
もち磯辺焼
餃子
たまねぎ
みそポテト
バナナチョコ

一本 200円

シソつくね
海老
太ソーセージ
トマトベーコン
カマンベール

一本 250円

長芋の明太マヨネーズ
アボカド肉巻き
椎茸肉詰め
蓮根肉詰め
和牛サイコロステーキ

麺と飯

しめメシ

濃厚鶏白湯
塩または醤油ラーメン … 780円

チャンジャ茶漬け … 480円

炭焼きおにぎり … 250円

ローストビーフ丼 … 1,000円

山盛りしらす飯 … 750円

石焼 ガーリックチキンライス … 650円

爆弾 桶ちらし寿司 … 1200円

甘味

べっぱら

藻塩アイス… 380円

キャラメルプリン … 350円

焼きバナナ バニラアイス添え … 550円

とろとろ杏仁豆腐 … 380円