

お魚のべおカフェは、延岡の海の幸だけを扱う食堂。  
延岡からやってきた魚を、骨もアラも全部まるごと美味しく調理します。



**BIG フィッシュバーガーセット** 1,400  
**BIG FISH BURGER SET MEAL** ドリンク付 1,600

クセのない淡白な身質の魚、シラをフライにして自家製タルタルソース、たっぷりのレタスと一緒にバンズにはさみました。

\*のべおカフェのメニューはすべてブイヤベース、メヒカリの唐揚げ付きです。  
\*プラス 200 円でコーヒー (HOT/ICE) またはのべおか茶 (500ml ペットボトル) が付きます。  
\*その他のドリンクは追加料金でご注文いただけます。  
メニュー ( ) 内がプラス料金です。

-----  
\*ブイヤベース、メヒカリの唐揚げ、ドリンクは追加注文が可能です。  
\*アイスクリームはご用意が少ないため、ドリンクセットの場合のみご注文が可能です。ご了承ください。

NOBEOKA MIYAZAKI



**ダブルあげみ** 1,300  
**月見バーガーセット** ドリンク付 1,500  
**FISH CAKE & EGG BURGER SET MEAL**

延岡では魚のすり身を揚げたものを「あげみ」と言います。のべおカフェのあげみは、アジのすり身にレンコン、ひじきが加わりボリュームと食感を大事にしました。まさに、延岡のソウルフードをバーガーでどうぞ



**厚切り** 1,100  
**しらすトーストセット** ドリンク付 1,300  
**WHITEBAIT THICK TOAST SET MEAL**

旨味たっぷり、ふわふわのしらすを、これでもか! というほどトーストに乗せました。隠し味は食べてのお楽しみ。別添えのはちみつをかけるとデザート的な味わいに。



**野菜たっぷり** 1,400  
**しめ鯖サンドセット** ドリンク付 1,600  
**VINEGARED MACKEREL SANDWICH SET MEAL**

サバを一昼夜マリネしてしめ鯖に。延岡のサバは生でも食べられるというのは地元のアラ話ですが、安心をお届けするためあえて一度冷凍します。キャベツ、キャロットラペと野菜もたっぷり。



**ちりめんおにぎり 2 種セット** 1,100  
(ごま油/旨塩) ドリンク付 1,300  
**2 KINDS OF WHITEBAIT ONIGIRI SET MEAL**

ちりめん、昆布やジャケを合わせた最強のごはんのお供。ごま油仕立てのおにぎりはそのまま、旨塩仕立てはパルメザンチーズと一緒にスープに入れてリゾット風に召し上がれ。



**本日のおすすめ** ask.  
**TODAY'S RECOMMENDATION**

本日のおすすめメニューはスタッフまでお尋ねください。

## DRINK & DESSERT

( ) 内はドリンクセットでご注文の価格です

のべおか茶 NOBEOKA TEA	200 ( - )
コーヒー (ホット/アイス) COFFEE (HOT / ICE)	200 ( - )
幻のくまの香酢ソーダ KUMANO KOUZU SODA	300 (+100)
へべすクラフトコーラ HEBESU CRAFT COLA	400 (+200)
ひでじビール(酒) (日向夏、他) HIDEJI BEER	800 (+600)
幻のくまの香酢サワー(酒) KUMANO KOUZU SOUR	500 (+300)

**香酢アイスクリーム** 400  
**KOUZU ICE CREAM**

製造量が少ないため料理、ドリンクをご注文の方に限らせていただきます。申し訳ございません。

表示価格は全て税込価格です。写真はイメージです。

