

肴



- ・辛子明太子 590
- ・炙り明太子 590
- ・葉わさび 400
- ・枝豆 400
- ・梅水晶 500
- ・鯛わた 500
- ・かに味噌 500
- ・よだれ鶏 580
- ・きゅうりの一本漬け 380
- ・漬け物盛り合わせ 480
- ・いぶりがっことクリームチーズ 550

- ・ウニと和牛の海苔巻き 1ヶ 300
- ・ウニとホタテの海苔巻き 900
- ・アボカドの刺身 550
- ・タコのチャンジャ和え 590
- ・カブの千枚漬け 420
- ・地鶏ユッケ 780
- ・地鶏タタキ 780



菜



- ・フルーツトマトスライス 400
- ・生ハムと木の子のシーザーサラダ 720
- ・シャキシャキ大根とジャコのサラダ 650
- ・ポテトサラダ煮卵添え 500
- ・海老と蒸し鶏の生春巻き 680
- ・豆腐とザーサイの韓国風サラダ 670
- ・パリパリピーマンの肉味噌添え 500
- ・ネギトロとアボカドのタルタル 730

一品料理



- ・ 出汁巻き玉子 580
- ・ 明太子の出汁巻き玉子 700
- ・ 山芋鉄板 650
- ・ 牛ホルモン鉄板 850
- ・ 自家製軟骨つくね 1ヶ 250
- ・ せせりとニンニクの芽の黒胡椒炒め 680
- ・ エビとブロッコリーのバジルマヨ 750
- ・ 砂ズリと木の子のアヒージョ 700
- ・ ナスの肉味噌チーズ焼き 580
- ・ トロトロ豚バラ軟骨のおでん仕立て 650

九州名物

- ・ チキン南蛮（宮崎） 680
- ・ ゴマサバ（福岡） 650
- ・ とり天（大分） 680
- ・ 博多焼きラーメン（福岡） 680
- ・ 自家製さつま揚げ（鹿児島） 480
- ・ 特撰馬刺し（熊本） 980
- ・ 明太子の天ぷら（福岡） 620



- ・ もつ鍋 一人前 1000 二人前 1900

◇ちゃんぽん麺 300

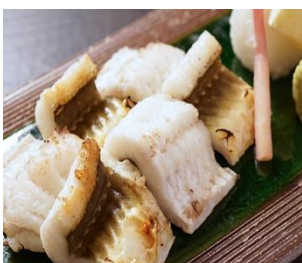
- ・ 糸島豚のだししゃぶ鍋 一人前 1000 二人前 1900

◇そばor雑炊 300

- ・ 合鴨と水菜のハリハリ鍋 一人前 1000 二人前 1900

◇そばor雑炊 300

焼魚・炙



- ・ 銀だらみりん 890
- ・ 肉厚えいひれ炙り 650
- ・ イカの一晩干し 620
- ・ つぼ鯛味噌漬け焼き 980
- ・ かますの一晩干し 720
- ・ 穴子の白焼き 790
- ・ ぶりかまの塩焼き 850
- ・ 子持ちししゃも 1尾 150

肉料理



- ・鶏ハツ塩焼き 550
- ・砂ズリ塩焼き 550
- ・せせりの塩焼き 550
- ・フランクステーキのガーリックソテー 850
- ・豚スペアリのオープン焼き 780
- ・佐賀牛の網焼きステーキ 1850
- ・牛ハラミネギ塩鉄板 820
- ・糸島豚ロースの塩麴焼き 720
- ・合鴨ロースの味噌漬け焼き 680

揚げ物

- ・ほくほく里芋コロッケ 580
- ・手羽先の唐揚げ 1本 150
- ・漬けマグロのレアカツ 780
- ・ヤゲン軟骨のスパイシー揚げ 590
- ・フライドポテト 480
- ・明太もっちりず春巻き 600
- ・あんこうの唐揚げおろしポン酢 700
- ・カニクリームコロッケ 1ヶ 350
- ・さつま赤エビの唐揚げ 680
- ・天ぷら盛り合わせ 980



飯・汁

- ・鯛めし 680
- ・鯛茶漬 680
- ・ゴマサバ茶漬 680
- ・ウニのせ和牛寿司 (2貫) 800
- ・気まぐれチャーハン 600
- ・鴨南蛮そば 680
- ・海鮮塩焼きそば 650
- ・炙り穴子の棒寿司 800
- ・お茶漬 (梅・鮭・明太) 350
- ・お味噌汁 みそしる 300

