

酒の肴

枝豆	350円
きゅうりの塩昆布和え	450円
漬物盛り合わせ	500円
梅水晶	550円
いぶりがっことクリームチーズ	550円
マグロ酒盗	550円
クリームチーズチャンジャ	550円
スルメイカの肝和え	550円
鮮魚のなめろう	550円
鮮魚の梅たたき	550円
辛子明太子	580円
炙り明太子	600円
自家製牛酢もつ	650円
肉厚えいひれの炙り	650円
蟹味噌の炙り	650円
鶏もものたたき	750円
鶏もものユッケ	780円
ウニとホタテの海苔巻き	900円
ウニと和牛の海苔巻き	1400円



菜

トマトスライス	400円
濃厚ポテトサラダ煮玉子添え	500円
パリパリピーマン	550円
野菜サラダ	580円
生海老と大葉の生春巻き	580円
豚しゃぶとアスパラの和風サラダ	720円
ベーコンとブロッコリーの温玉シーザーサラダ	750円

一品

自家製鶏軟骨つくね(タレ・塩)	1個 250円
あさりバター	580円
出汁巻玉子	600円
山芋鉄板	650円
トロトロ豚軟骨の角煮〜煮玉子添え〜	680円
米茄子の肉味噌チーズ田楽	680円
明太子の出汁巻玉子	700円
雲仙ハムのステーキ〜季節のお野菜と共に〜	750円
ホタテとアスパラのガーリックバター	750円
ホルモン鉄板	780円
鯛頭の酒蒸し	950円
鯛頭のあら炊き	950円



肉焼

鶏セセリ	550円
鶏ハツ	550円
鶏ももの塩焼き	750円
牛タンおろしポン酢	850円
糸島豚の岩塩焼	850円
牛赤身グリル	950円
特選和牛のミスジステーキ	1500円



焼魚

子持ちししゃも	1本 120円
間八カマの塩焼き	520円
自家製さばみりん	650円
太刀魚塩焼き	700円
銀だらみりん	850円
対馬穴子の白焼き	850円



揚物

カニクリームコロッケ	1個	350円
ガーリックフライドポテト		420円
大根の唐揚げ		450円
鶏軟骨の唐揚げ		480円
豆腐と茄子の揚げ出し		500円
自家製海鮮さつまあげ		580円
鶏もも塩唐揚げ		600円
明太子の磯辺揚げ		650円
宮崎名物チキン南蛮		680円
雲仙ハムカツ		680円
漬けマグロのレアカツ		780円
エビマヨ		780円
対馬穴子の天ぷら		850円



鍋

博多もつ鍋	1人前	1000円	2人前	1900円
豚しゃぶ鍋	1人前	1000円	2人前	1900円
鍋のみ (ちゃんぽん・雑炊)				300円



丼

おにぎり (塩・梅・明太・塩昆布)	250円～
だし茶漬 (梅・明太・塩昆布)	400円～
鮮魚のだし茶漬 (鯛・ごま鯖)	650円
みそ汁	350円
チャーハン	680円
海鮮塩焼きそば	780円
ウニのせ和牛炙り寿司	800円
鮮魚のまかない丼	850円



デザート

本日のアイス	350円
さつまいもバター	450円

