

季節や人気メニューのおすすめ

お刺身

あら刺 三二〇〇

あら炙 三四〇〇

貝柱炙 一六〇〇

地たこ 一二〇〇

さざえ 一〇五〇

ヨコワマグロ 一八〇〇

北海道産

うに 二二〇〇

自信の仕入れ

と 自慢のうで

対馬産

赤むつ 塩焼

(のどぐる) 酒蒸

一匹 九,六〇〇
1/2 四,八〇〇

さわら塩焼 一四五〇

オマール海老尾 1/2 2,900

ウニ味噌焼

和牛ヒレと フォアグラ大根 3,200

ほんのり山葵の香り

あら (くえ)

あら鍋 一人前 四,〇〇〇

野菜

と 野菜と

ロースト 牛ビーフ 一四〇〇

和のサラダ

米茄子の田楽 五〇〇

大分産 焼き 大きな シイタケ 天ぷら 五五〇

蕪 (かぶ) の炭焼 五五〇

インカの目覚め フライドポテト 五五〇

下仁田ネギ の炭焼き 八五〇

せいろで蒸した 温野菜 七三〇

土鍋で炊いた ご飯

ウニとさざえ 一合 二〇〇〇

鯛めし 一合 一六〇〇

あさり飯 一合 一八〇〇

お出しで炊いた パエリア飯 一合 一八〇〇

※オーダーが入って 炊きますので 30分程お時間 がかかります。

たけのこ おこわ 五五〇

九州の茶漬けといえは

ごまさば

茶漬 一六〇〇

そば刺 一六五〇

長崎産

ごまそば 一四五〇

鯨ベーコン 二一〇〇

鯨うね 二六〇〇

さわら 一四〇〇

あわび 三二〇〇

車海老 二三〇〇

馬刺し盛 二八〇〇

お刺身の盛り合せ

一人前より

五点盛り一、〇〇〇

九点盛り一、五〇〇

とら福(ふぐ)の唐揚 二八〇〇

真鯛と梅香る 二一〇〇

道明寺粉蒸し

☆道明寺粉は粗目に砕いたもち米です

自家製からすみ 二二〇〇

名物!

和牛カルビの肉じゃが 八六〇

小長井の

アサリで酒蒸し

あわびバター 三三〇〇

ト口ともちこ:

豆乳豆腐の湯葉包み 九五〇

旨あんかけ 九五〇

ちよいと一皿 肴にも

自家製

わたりガニの塩辛 一五〇〇

明太玉子焼 六八〇

年一度つきり生産の超希少珍味

イバラガニの内子 2,400

熊本県

塩とまと 五五〇

タイラギ貝

ひもポン酢 九〇〇

茄子のそぼろ煮

温玉添え 六八〇

博多名物

がめに(筑前煮) 六五〇

茶碗蒸し

あおさ 六五〇

うに 二二五〇

デザート

「吉野の本ぐざり」くずみりとフルーツ

キaramelアイス
フオンダンシヨコラ
パニラアイス添え