

\*裏面もあり四品

# 本日のおすすめ

## お刺身

お刺身の  
盛り合せ  
五食盛 1000  
一人前 九食盛 1500

とろろ 1100

赤うに 唐津産 一枚 2100

まぐさ 1100

まぐさば 一回 1100

ひらす 1100

ひらすの炙り 1100

車海老 1100

まぐさえ 1100

地だこ 1100

あゆび 1100

鯨うね 1100

鯨ベーコン 1100

いかの活き道 100g 1100  
後送り 唐揚 天ぷら 焼き 1100

活おこせ刺 唐揚 100g 1100  
みそ汁 1500円

あらかぶ 唐揚 1600

いさぎ 唐揚 1400

甘鯛 唐揚 煮汁 酒蒸 1200

天然 あゆ塩焼 1500

あらかぶ (各) 1100  
うす造 1100  
炙り 1100  
骨蒸し 1100  
あら炊 1100  
茶漬 1100  
あら鍋 1100

ひらす カマ 唐揚 煮汁 1100

天然 うなぎ 炙り 1100

まじやく 唐揚 1100

あぶつて 唐揚 1100

めひかりの 一夜干し 1100

和牛カルビの 肉じゃが 1100

博多 がめに 1100

自家製 揚げ出し 1100

うすあげの 炭火焼き 1100

あゆびの バタシ焼 1100

自家製 大のつま揚 1100

# 本日のおすすめ

\*裏面もありのり

とりあえず...

えんだ豆

五〇〇

野菜の  
ゼリーよせ

四八〇

カリフラワーの  
ムース

四五〇

熊本産  
塩トマト

四九〇

海ぶどうの酢物

五五〇

博多名物  
よめふうと

四〇〇

塩うに

八五〇

鳥とモのたたき

一〇〇〇

渡りがニの塩辛

一五〇〇

酢もつ...豚

五五〇

お野菜

氷なすの  
からし正油

五〇〇

島らっきょうの浅漬

五五〇

島らっきょうの天ぷら

一五〇

グリーン  
アスパラ

焼きニ本  
ポイル  
天ぷら  
フライ

方願寺ししとう焼

四〇〇

とうもろこし  
ゴールドラッシュ

八〇

ゴールドフライの  
とうもろこし

天ぷら

イニカの目覚め  
じゃがバター

五五〇

ズッキーニの炭火焼

五〇〇

氷なすの田楽

五五〇

せいろで蒸した  
温野菜

八五〇

茶ゆんせ蒸し

うに

二五〇

あなご

七五〇

ごはんもの

まこば茶漬

一六〇

あら茶漬

二〇〇

うに丼

二〇〇

まぐろ丼

二〇〇

土鍋で炊いた  
炊き込みごはん  
\*オータが入って炊きますので  
30分くらい時間がかかります。

うた  
雲母とセシウム  
一入ロニ〇〇〇

鯛めし

一合  
一六〇〇

デザート

バニラアイス

キャラメルアイス

ブラマンジェ

わらびもち