

※表示価格には別途、消費税がかかります。

お刺身

● さば 一、八〇〇

● 多物 博名 **ごまぎば** 一、五〇〇

● 赤ウニ 1枚 五、二〇〇
1/2 二、六〇〇

● トロ 二、八〇〇

● 車海老 二、四〇〇

● あわび 三、六〇〇

● サザエ 一、四〇〇

● 地ダコ 一、四〇〇

● 鯨うね 二、六〇〇

● 鯨ヘーコン 二、四〇〇

お刺身の 盛り合わせ

一人前

● 五点盛り 一、〇〇〇

● 九点盛り 一、八〇〇

呼子 いかの活造り

100g 一、八〇〇

● 天ぷら

● 唐揚げ

● 塩焼き

玄海 あら(クエ)

● うす造り 三、二〇〇

● 炙り 三、四〇〇

● うす造りと

炙り半々 三、三〇〇

本日の 仕入れ

● 赤むつ

塩焼き
煮付け

(のどぐる)

酒蒸し

一匹 六、八〇〇

1/2 三、四〇〇

● かます

塩焼き

二、二〇〇

● あんこう 唐揚

九八〇

● タラの白子焼

一、八〇〇

● 鱧と松茸

一、六五〇

の土瓶蒸し

● 和牛のすき焼

● 松茸

● 天然舞茸 各

● 松茸と舞茸 三、〇〇〇

● 車海老

塩焼き 一本 八〇〇

天ぷら 一本 八五〇

フライ 一本 九〇〇

● 穴子

白焼き 一、六〇〇

タレ焼 一、六〇〇

天ぷら 一、七〇〇

フライ 一、七〇〇

● サザエ

つば焼き 一、七〇〇

エスカルゴ風バター焼 一、九〇〇

● あわび

バター焼 四、二〇〇

● あら(クエ)

唐揚 ニカン 二、四〇〇

骨蒸し 三、六〇〇

あら炊き 三、六〇〇

お鍋 一人前 四、三〇〇

ひとまず

いくらの醤油漬け 九五〇

鯛の梅煮 七五〇

オイルサーディン風

タラの白子ポン酢 一、四〇〇

渡りガニの塩辛 一、六〇〇

馬ヒモのたたき 一、〇〇〇

酢もつ(豚) 五〇〇

塩ウニ 八五〇

多物おきゆつと 四八〇
博名

じゃこおろし 四五〇

玉子焼き 四〇〇

※表示価格には別途、消費税がかかります。

カリフラワのムース 四八〇

野菜のゼリーよせ 四八〇

サラダ

ポテトサラダ 四八〇

生野菜サラダ 七五〇

和牛切り落とし

ちぎり野菜サラダ 一、〇〇〇

牛タン塩と 一、二〇〇

韓国風サラダ

ワインと一緒に サザエの エスカルゴ風 バター焼 九〇〇

ぜひ、食べてほしい一品

手作りイカしゅつまいの揚げ出し 二、六〇〇

自家製さつま揚げ 二枚 六四〇

海老真薯の煮ひたし 一、〇五二〇

和牛カルビの肉じゃが 五六〇

海の幸の エスカルゴバター焼 一、二〇〇

がめ煮 六〇〇

自家製 レーズンチーズ 八五〇

肴

渡り蟹の塩辛 一、六〇〇

このわたからすみ 一、〇八〇

塩うに 一、五〇〇

葉わさびの 八五〇

しょう油漬け 五〇〇

もろみわさび 五五〇

漬け物盛り合わせ 六五〇

明太子 六五〇

柚子イカ明太 八〇〇

バチコ 二、八〇〇

エイヒレ 四八〇

うすあげの 七六〇

炭火焼

サラミとオリーブ 一、二〇〇

追加のパン 一枚 五〇

お野菜

・大椎茸焼き 各

焼き又は天ぷら 五五〇

いちじくの天ぷら 八〇〇

・天然舞茸 各

焼き又は天ぷら 一、七〇〇

・揚げ銀杏 五八〇

・米茄子の田楽 五〇〇

・焼き茄子 五〇〇

・焼き芋 六〇〇

・インカの目覚め 六〇〇

・じゃがバター 六〇〇

・フライドポテト 六〇〇

・季節野菜の天ぷら 九八〇

・セイロで蒸した

温野菜 八八〇

茶碗蒸し

・松茸の茶碗蒸し 一、〇〇〇

・いくらの茶碗蒸し 一、〇〇〇

・ういの茶碗蒸し 一、二〇〇

六白豚

・豚ロースの塩焼 一、八〇〇

・豚ロースカツ 一、八〇〇

・豚ロースみそ漬 一、四〇〇

和牛の炭火烧

・カイノミ 100g 二、八〇〇

脇腹の部位、最もヒレに近い部位の赤身

・ランプ 100g 一、八〇〇

腰からお尻にかけての赤身で、モモ肉の中では柔らかく旨みのある部位

・いちぼ 100g 二、四〇〇

お尻のえくぼの部分のお肉の霜降りの甘さと赤身の旨味が合わさった「通」好みの部位

・タン 100g 二、〇〇〇

人数に合わせてお好みグラム数に調節します。お気軽におたずね下さい。

鶏

・骨付き鶏モモの唐揚 八八〇

・チキンカツ 一、四〇〇

・チキン南蛮 一、四〇〇

・冠地鶏のたたき 一、〇〇〇

・冠地鶏のモモの塩焼 一、〇〇〇

土鍋で炊いた炊き込みご飯

オーダーが入って炊きますので30分位お時間かかります

・雲丹とさざえ 一合二、〇〇〇

・鯛めし 一合一、六〇〇

・地鶏と松茸 一合一、六〇〇

※表示価格には別途、消費税がかかります。

土鍋で炊いた 炊き込みご飯

オーダーが入って炊きますので、
30分位お時間かかります

・雲丹とさざえ

一合二、〇〇〇

・鯛めし

一合一、六〇〇

・地鶏と松茸

一合一、六〇〇

・土鍋の白ごはん

一合 五〇〇

・せりめし

四〇〇

・じゃこめし

四〇〇

糸島産・てつやとのりこの卵

・卵かけご飯セット

のり・ネギ
三〇〇

卵・専用醤油

・白めし

(小)一五〇
(中)二〇〇
(大)二五〇

ごはんもの

・おにぎり 各二、三〇〇

明太・鮭・昆布・梅・肉味噌

明太のみプラス三〇〇円

・お茶漬け 各五八〇

明太・鮭・梅・葉わさび

明太のみプラス一〇〇〇円

・ままじば茶漬け

一、六〇〇

・あらくエ茶漬け

二、六〇〇

・海鮮丼

一、八〇〇

・まぐろ丼

二、一〇〇

・うに丼

二、二〇〇

・うにまぐろ丼

二、六〇〇

・いくら丼

一、六〇〇

能古うどん

冷・ぶっかけうどん

七五〇

冷・ザルうどん

七五〇

温・かけうどん

七五〇

温・肉うどん

九〇〇

汁もの

・みそ汁

各三二〇

豆腐・なめこ・わかめ・あげ

・ぶた汁

四〇〇

デザート

・バナライイス

四〇〇

・キャラメルアイイス

四〇〇

・珈琲風味の

ブラマンジェ

四〇〇

・わらびもち

四〇〇

・フルーツ

スタッフにおたずね下さい

※表示価格には別途、
消費税がかかります。

博多名物

おきゅうと

四八〇

ところてんの様な食感で海藻のエゴ海苔で作られています。つるつとした食感が博多の朝食として長年、愛されています。

明太子

六五〇

柚子イカ明太

八〇〇

がめ煮

六〇〇

筑前煮のこと。博多の方言で「がめくり込む」(寄せ集める)というのが名前の由来。

ごまやば

一、五〇〇

福岡・博多の郷土料理で新鮮な鯖のごま醤油和えです。

もつ鍋

みそ味
醤油味

二、六〇〇

追加もつ

一、八〇〇

追加野菜

八〇〇

ちゃんぽん

(一玉) 三、五〇〇

ぞうすい

(二杯) 一、五〇〇

あら(クエ)鍋

一人前
四、三〇〇

博多水炊き

一人前
二、二〇〇

(冬季以外はご予約下さい)

追加鶏肉

一、〇〇〇

追加つくね

三〇〇

寄せ鍋

一人前
三、二〇〇

(冬季のみ)

追加野菜

一人前九〇〇

ぞうすい

(二杯) 二、五〇〇

うどん

(二杯) 二、〇〇〇

鍋もの

※表示価格には別途、

消費税がかかります。