

お刺身

天然ものの

あら刺

三二〇〇

あら炙

三四〇〇

イサキ炙

一八〇〇

とろ

二八〇〇

活さざえ

一〇五〇

地たこ

一四〇〇

イカの活け造り

り塩焼

造は唐揚
後天ぷら

100g
1,800

赤うに

六〇〇〇

産津唐
一枚
1/2枚

三〇〇〇

自信の仕入れ

と 自慢のうで

赤むつ

(のどぐろ)

塩焼 煮付 酒蒸

一匹
1/2

九八〇〇
四九〇〇

地の

甘鯛

塩焼 唐揚 煮付

三九〇〇

イサキ

塩焼 煮付

二〇〇〇

しらす海老の唐揚

八五〇

加茂茄子の

うに味噌グラタン

一四五〇

手作り

イカしゅーまい
の揚げ出し

ニケ
六〇〇

野菜

と 野菜と

いちじくの

天ぷら

八五〇

大分産

大きな

天ぷら

五五〇

シイタケ

北海道の

フルーツとまと

五八〇

インカの目覚め

で

フライドポテト

六〇〇

ズッキーニ炭焼

六五〇

せいろで蒸した

温野菜

七八〇

土鍋で炊いた
ご飯

ウニとサザエ
一合 二一〇〇

鯛めし
一合 一六〇〇

有馬山椒と
じゃこ
一合 一五〇〇

新生姜と枝豆
一合 一四〇〇

※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。

贅沢に

あら茶漬

二七〇〇

九州の茶漬けといえ
ば
ごまさば

茶漬

一七〇〇

さば刺

一、八〇〇

ごまさば

長崎産

一、五〇〇

活車海老一尾

七〇〇

活あわび

三、八〇〇

鯨ベーコン

二、四〇〇

対馬の

金穴子刺

一、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、八〇〇

あわびバター

五、〇〇〇

名物!

和牛カルビの肉じやが

八九〇

もろこし天

八五〇

まじやくの唐揚

一尾 四〇〇

里芋の磯辺揚

六五〇

ジーマミー豆腐と

夏野菜の揚げ出し

一、二〇〇

自家製

さつま揚げ

二コ 六四〇

トコロもちこと

豆乳豆腐の湯葉包み

九五〇

ちよいと一皿

肴にも

自家製

わたりガニ

の塩辛

一、六〇〇

明太玉子焼

六八〇

イワシの梅煮

オイルサーディン風

九五〇

海ぶどう

七八〇

博多名物

がめに

六二〇

もろこし

しんじよう

の唐揚

九五〇

茄子のそぼろ煮

温玉添え

六八〇

茶碗蒸し

あおさ

六五〇

海ぶどう

八五〇

うに

一、二五〇

デザート

「吉野の本ぐず」
くずきりとフルーツ

キャラメルアイス

豆乳のパバロア



くえの炙り



金穴子の白焼

ごまさば



のどぐろ (あかむつ)



ウロコごとパリパリ

甘鯛唐揚

夏季限定

あげまき貝



くえ の 炙り 刺身



くえの唐揚



- くえの骨蒸し
- くえの揚煮

ク工鍋





もろこし天

フルーツトマト



大分の椎茸

インカの日覚め



安納芋で焼き芋

