

お刺身

博多 **ごまぎら** 一、五〇〇

● さぎば 一、九〇〇

● 鯖炙りさわら 一、六〇〇

● トロ 二、六〇〇

● 赤うに唐津産 一枚 五、八〇〇

● 地ダコ 一、四〇〇

● あわび 四、二〇〇

● 車海老 一匹 七〇〇

● サザエ 二個 一、四〇〇

● 鯨うね 二、六〇〇

● 鯨へーコン 二、四〇〇

呼子 **いかの活造り** 100g 一、八〇〇

● 天ぷら

● 唐揚げ

● 塩焼き

本カワハギ刺身

100g 一、五〇〇

● 唐揚げ

● みそ汁

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

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

● 甘鯛 塩焼き 三、四〇〇

煮付け 三、四〇〇

唐揚げ

酒蒸し

● あらかぶ

煮付け 二、四〇〇

唐揚げ

● ヤガラ 天ぷら 七、八〇

竜田

● 天然うなぎ

白焼き 二、八〇〇

タレ焼き

● 白海老と 九、二〇

● 新生姜のかき揚げ

● 松茸

松茸と鱧の土瓶蒸し 一、八〇〇

松茸の天ぷら 一、八〇〇

松茸の茶碗蒸し 二、二〇〇

● あぶつてかも (スズメダイ) 塩焼き 一匹 四、八〇

● あわび バター焼 四、六〇〇

● サザエ つぼ焼き 一、七〇〇

エスカルゴ風バター焼 一、七〇〇

● 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

● 車海老

塩焼き 一本 七〇〇

天ぷら 一本 七、五〇

フライ 一本 八〇〇

● 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

※表示価格には別途、消費税がかかります。

ひとまず

かぼちぢのムース
(バターナッツ) 五〇〇

多物
博名 おきゆつと 四八〇

すじこ 九〇〇

醤油漬け

ジャンボ落花生

の塩ゆで 六八〇

焼きなすの
お浸し 五四〇

お浸し

水ナスの
からし醤油 五〇〇

からし醤油

酢もつ(豚) 五〇〇

塩うに 八五〇

馬ヒモのたたき

一、〇〇〇

玉子焼き 四四〇

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

牛タン塩の
韓国風サラダ 一、二〇〇

韓国風サラダ

茶碗蒸し

うにの茶碗蒸し 一、二五〇

穴子の茶碗蒸し 七五〇

松茸の茶碗蒸し 一、二〇〇

ぜひ、食べて

ほしい一品

手作りイカしゆつまいの
揚げ出し 三〇六〇

揚げ出し 三〇六〇

和牛カルビの肉じゃが 五六〇

五六〇

自家製さつま揚げ 二枚 六四〇

二枚 六四〇

がめ煮
(筑前煮) 六二〇

六二〇

肴

このわた 一、〇〇〇

ホタルイカの畳干し 五〇〇

葉わさびの
しょう油漬け 五〇〇

しょう油漬け

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
炭火焼 七六〇

炭火焼

七六〇

※表示価格には別途、消費税がかかります。

お野菜

インカの目覚め

・じゃがバター 六〇〇

・フライドポテト 六〇〇

・米茄子の田楽

五〇〇

いちぢくのお天ぷら

七〇〇

・野菜の天ぷら

九八〇

・万願寺

一本

ししとう焼

二五〇

・大椎茸
炭焼き
天ぷら

各五五〇

・セイロで蒸した

温野菜

八八〇

和牛の炭火焼

・中落ち

一、五〇〇

上質な脂質とコクのある肉質です。タレ焼きします。

・カインノミ

100g 二、八〇〇

脇腹の部分のお肉です。最もヒレに近い部位の赤身です。上カルビ。

・ヒウチ

100g 二、八〇〇

内モモの部位のお肉です。モモの中で最もサシが入った部位で味わい深く、とてもやわらかいです。

・タン

100g 二、〇〇〇

人数に合わせてお好みのグラム数に調節します。お気軽におたずね下さい。

霧島豚

・豚ロースの塩焼

一、五〇〇

・豚ロースカツ

一、六〇〇

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

ワインと一緒に

・海の幸の

エスカルフ風バター焼

一、二〇〇

・サザエの

エスカルフ風バター焼

二〇九〇〇

自家製

・レーズンチーズ

八五〇

・追加のパン

一枚五〇

※表示価格には別途、消費税がかかります。

土鍋で炊いたご飯

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

・うなぎめし

一合 ニ、二〇〇

・鯛めし

一合 一、六〇〇

・雲丹とさざえ

一合 ニ、〇〇〇

・土鍋の白ごはん

一合 五〇〇

糸島産・てつやとのり(この卵

・卵かけご飯セット

のり・ネギ

卵・専用醤油

三〇〇

・白めし

(小) 一、五〇〇
(中) 二、〇〇〇

(大) 二、五〇〇

ごはんもの

・おにぎり

各 一、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

・まぎらば茶漬け

一、七〇〇

・あらくエ茶漬け

二、七〇〇

・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

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 三〇〇

豆腐・なめこ・わかめ・あげ

・ぶた汁

四〇〇

デザート

・わらびもち

四〇〇

・珈琲風味の

ブラマンジェ

三五〇

・マンゴー

五二〇

・シャーベット

・ドライフルーツの

アイスケーキ

六五〇

・キャラメルアイス

四五〇

・バニラアイス

四〇〇

※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

六二〇

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

ぞうすい

(二杯) 一五〇

鍋もの

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

うどん

(二杯) 二〇〇

※表示価格には別途、消費税がかかります。