

お刺身

お刺身五点盛り合わせ

一人前 一、〇〇〇

博多名物
「まさそば」

海
「めら（クエ）」

薄造り 三、二〇〇

炙り 三、四〇〇

薄造り炙り半々 三、三〇〇

・トロ 二、六〇〇

・鯛 一、八〇〇

・地ダコ 一、四〇〇

・ヒラス 一、六〇〇

・鯨うね 二、六〇〇

・鯨ベーコン 二、四〇〇

本日の仕入れ

・あらかぶ 煮付け 各一、九〇〇
唐揚げ

・ブリカマ 塩焼き 各一、三〇〇
煮付け

・サザエ つぼ焼き 一、七〇〇
エスカルゴ風バター焼 一、九〇〇

・穴子 白焼き 一、六〇〇
タレ焼き 一、六〇〇
天ぷら 一、七〇〇
フライ 一、七〇〇

・あら（クエ） 唐揚げ 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

※裏面もあります

お持ち帰りメニューは別途ご用意しています

黒毛和牛

・亀の子 100g 二、八〇〇

内ももの部分のお肉です。
赤みの旨味が凝縮されています。

・ホホ肉の
赤ワイン煮込み 一、六〇〇

霧島豚

・ロースの塩焼 一、五〇〇

・ロースカツ 一、六〇〇

鶏

・骨付きもも肉の唐揚げ 八八〇

おいしい冠地鶏

・もも肉のたたき 一、〇〇〇

・もも肉の塩焼き 一、〇〇〇

・チキン南蛮 一、四〇〇

・チキンカツ 一、四〇〇

お鍋

・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

※あら鍋 水炊きは注文が入ってから
出汁をとりますので30分〜40分ほどお時間を頂きます

・もつ鍋 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、五三五〇
ぞうすい 一杯 一五〇

ひとまず

・カリフラワーのムース 四八〇

・塩トマト 五五〇

・島らっきょうの浅漬け 五〇〇

・酢もつ(豚) 五〇〇

・塩うに 八五〇

糸島産「てつやとのりこ」の卵

・玉子焼き 四四〇

・このわた 一、〇〇〇

・葉わさびの醤油漬け 五〇〇

・明太子 六五〇

ぜひ食べて

自家製

・イカしゅうまいの揚げ出し

二、三六〇〇

・和牛カルビの肉じやが 五六〇

・がめ煮(筑前煮) 六二〇

ワインと一緒に

・サザエのエスカルゴ風バター焼

一、三九〇〇

パン一枚付

・国産豚のリエット 七五〇

パン三枚付

・追加のパン 一枚五〇

お野菜

・野菜の天ぷら 九八〇

・グリーンアスパラ 各七〇〇

炭焼き 天ぷら
フライ バター

・ジャンボ椎茸 各六五〇

炭焼き
天ぷら

・インカの目覚め 各六〇〇

じゃがバター
フライドポテト

・新じゃが芋のグラタン 八〇〇

サラダ

・ポテトサラダ 四八〇

・生野菜サラダ 七五〇

・牛タン塩の韓国風サラダ

一、二〇〇

・和牛切り落とし

ちぎり野菜サラダ 一、〇〇〇

土鍋ご飯

注文が入ってから炊きますので
30分ほどお時間がかかります

・雲丹とさびいし 一合二、〇〇〇

・鯛めし 一合二、六〇〇

・冠地鶏のかしわ飯 一合二、二〇〇

・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 三〇〇

卵 専用醤油のりネギ

・白めし 小二五〇

中二〇〇

大二五〇

・おにぎり

鮭 昆布 梅 肉味噌

各二、二〇〇

明太

一、三〇〇

・お茶漬け

鮭 梅 葉わさび

明太

各五八〇

六八〇

・あら(クエ)茶漬け 二、七〇〇

・ゴマそば茶漬け 一、七〇〇

・鯛茶漬け 一、八〇〇

・真鯛の冷や汁 七〇〇

・海鮮ちらし 二、四〇〇

・穴子の押寿司 一、二〇〇

・鯛のそぼろ丼 八五〇

・まぐろ丼 二、一〇〇

能古うどん

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 あけ

・ぶた汁 四〇〇

デザート

・わらびもち 四〇〇

・バニラアイス 四〇〇

・キャラメルアイス 四〇〇

すべて税抜き価格です。