

お刺身

お刺身七点盛り合わせ

一人前 一、五〇〇

博多 多物 名 ごまさば

一、六五〇

玄海 あら(クエ)

薄造り 三、五二〇

炙り 三、七四〇

薄造り炙り半々 三、六三〇

本マグロ 二、八六〇

サワラ炙り 一、七六〇

北海道産 うに 三、〇八〇

ヒラス 一、七六〇

地ダコ 一、五四〇

サザエ 二個 一、六五〇

車海老 一匹 七七〇

鮑 四、九五〇

鯨うね 二、八六〇

鯨ベーコン 二、六四〇

コース

おまかせコース

四、五〇〇円

六、〇〇〇円

八、〇〇〇円

あら鍋コース 一〇、〇〇〇円

水炊きコース 五、〇〇〇円

※コースをご注文の方は

4名様以上から

飲み放題をお受けできます

飲み放題一時間半 一、五〇〇円

※お席の時間は二時間です

飲み放題二時間 二、〇〇〇円

※お席の時間はあります

※コースはすべて税込み価格です

本日の仕入れ

甘鯛

塩焼き 煮付け 唐揚げ 酒蒸し 各四、一八〇

シラサエビと

空豆のかき揚げ 一、四三〇

きすの天麩羅 2匹 九九〇

富山産 ホタルイカ

炙り 各 九四〇 酢みそ

車海老

塩焼き 一本 七七〇

天ぷら 一本 八八〇

フライ 一本 八八〇

サザエ つぼ焼き 一個 八八〇

エスカルゴ風バター焼 一個 一、一〇〇

鮑バター 五、六五〇

穴子

白焼き 一、七六〇

タレ焼き 一、七六〇

天ぷら 一、八七〇

フライ 一、八七〇

あら(クエ)

唐揚げ ニカン 二、六四〇

骨蒸し 三、九六〇

あら炊き 三、九六〇

お鍋 一人前 四、七三〇

ぜひ、食べてほしい一品

自家製

イカしゅうまいの揚げ出し 二個 六六〇

和牛カルビの肉じゃが 六五〇

がめ煮(筑前煮) 六九〇

サラダ

ポテトサラダ 四八〇

生野菜サラダ 八〇〇

パルマ産生ハムと温卵のシーザーサラダ 一、一〇〇

牛タン塩の韓国風サラダ 一、三二〇

韓国風サラダ

とりあえず ちよっと一品

自家製からすみ 一、三二〇

明太子 八八〇

フルーツトマト 六〇〇

タイラギ貝のヒモポン酢 七〇〇

カリフラワーのムース 六六〇

鳥らっきよの浅漬 六〇〇

魚ホルモン 六〇〇

塩うに 九四〇

葉わさびの醤油漬 五五〇

もろみわさび 五五〇

漬け物盛り合わせ 七二〇

柚子イカ明太 八八〇

このわた 一、一〇〇

酢もつ(豚) 五五〇

エイヒレ 五五〇

さつま揚げ 二枚 六六〇

糸島産「てつやとりのりこ」の卵

玉子焼き 五二〇

うすあげ炭火焼き 八四〇

すべて税込み価格です。

牛

- ・牛タン炭火焼き 100g 二、二〇〇
- 自家製デミグラス
- ・タンシチュー 一、九八〇
- 黒毛和牛

豚

- ・ホホ肉の赤ワイン煮込み 一、七六〇
- ・カクマク 100g 二、四二〇
- ・ランプ 100g 二、六四〇
- ・黒タン 100g 三、〇八〇
- 霧島豚
- ・ロースの塩焼 一、六五〇
- ・ロースカツ 一、七六〇
- 糸島豚
- ・トマト煮込み 一、七六〇

鶏

- ・骨付きもも肉の唐揚 九六〇
- おおいだ冠地鶏
- ・もも肉のたたき 一、一〇〇
- ・もも肉の塩焼 一、一〇〇
- ・チキン南蛮 一、五四〇
- ・チキンカツ 一、五四〇
- ワインと一緒に

- ・猪とフォアグラのコロッケ 2個 一、一〇〇
- ・黒豚とフォアグラのパテ 一、四三〇

- 海の幸のエスカルゴ風バター焼 一、三二〇
- サザエのエスカルゴ風バター焼 一、一〇〇
- 自家製
- ・レーズンチーズ 九四〇
- 追加のパン 一枚 六〇

野菜

- ・旬野菜の天ぷら 一、三二〇
- ・グリーンアスパラ 炭火焼き 各八六〇
- ・そら豆炭焼き 一本 二二〇
- ・筍 炭火焼き 各一、六〇〇
- ・インカの目覚め フライドポテト 各六六〇
- ・茶碗蒸し 七二〇
- ・ウニの茶碗蒸し 一、三八〇

鍋

- ・あら(クエ)鍋 一人前 四、七三〇
- ・博多水炊き 一人前 二、四二〇
- 追加鶏肉 一、一〇〇
- 追加つくね 三三〇
- 追加すい (二倍)一七〇
- うどん (二倍)二二〇
- ・もつ鍋 醤油 二、八六〇
- 追加もつ 一、九八〇
- 追加野菜 八八〇
- ちゃんぽん 一、五三九〇
- ぞうすい 一杯 一七〇

土鍋ご飯

- ・雲丹とまぐろ 一合 二、二〇〇
- ・浅利と野芹 一合 一、七六〇
- ・鯛めし 一合 一、七六〇
- ・土鍋の白ごはん 一合 五五〇

卵

- 糸島産「てつやとのりこ」の卵
- ・卵かけご飯セット 三三〇
- 卵専用醤油のりネギ
- ・白めし 小一五〇
- 中二〇〇
- 大二五〇

- ・おにぎり 各一個 二二〇
- ・お茶漬け 各六四〇
- ・ゴマサバ茶漬け 一、八七〇
- ・あら(クエ)茶漬け 二、九七〇
- ・海鮮丼 二、二〇〇
- ・うに丼 二、六四〇
- ・うにまぐろ丼 二、六四〇
- ・まぐろ丼 二、三二〇

能古うどん

- 冷・ザルうどん 八五〇
- 冷・ぶっかけうどん 八五〇
- 温・かけうどん 八五〇

汁もの

- ・みそ汁 各三三〇
- ・あら汁 四五〇
- ・ぶた汁 四五〇

デザート

- ・わらびもち 四四〇
- ・バナラアイス 四四〇
- ・キャラメルアイス 四四〇
- ・珈琲風味のブランマンジェ 五〇〇
- ・プリン 五三〇

すべて税込み価格です。

本日のおすすめ!

呼子

イカの活き造り

後造り 天ぷら/塩焼/唐揚

※量り売り

100g 1980円

本カワハギ刺

後造り 唐揚/味噌汁

※量り売り

100g 1870円

博多名物!

ごまさば

1650円

あら(クエ)

- ・薄造り 3520円
- ・炙り 3740円
- ・薄造り炙り半々 3630円
- ・唐揚 12カン 2640円
- ・骨蒸し 3960円
- ・あら炊き 3960円
- ・鍋 1人前 4730円

甘鯛

・酒蒸
・煮付
・塩焼
・唐揚

4180円

あらかぶ

・煮付
・唐揚

1980円

ヒラスカマ

・煮付
・塩焼

1440円

旬もの

フルーツトマト

610円

筍

・炭火焼き
・天ぷら

1600円

空豆炭焼き

1本 220円

グリーンアスパラ

・炭火焼き
・天ぷら
・バター焼

860円

シラサエビと空豆のかき揚げ

1430円

LINE公式アカウントできました

