

お刺身

お刺身盛り合わせ

七点盛 一人前 一、六〇〇

多博
名物

海玄

ごまさば

一、六五〇

あら(クエ)

薄造り

三、七二〇

炙り

三、九四〇

薄造り炙り半々

三、八三〇

福岡県大島産

板ウニ

一枚 五、六〇〇
1/2枚 二、八〇〇

イサキ炙り

一、七五〇

本マグロ

二、八六〇

地タコ

一、八〇〇

トビウオ

九五〇

サザエ

二個 一、六五〇

車海老

一匹 八七〇

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

・金目鯛

塩焼き

各四、八〇〇

煮付け

・ヒラスカマ

塩焼き

一、一〇〇

煮付け

・富山産

ホタルイカ

炙り

各 一、二〇〇

酢みそ

・北海道あさり

酒蒸し

一、七〇〇

バター

・車海老

塩焼き

一本 八七〇

天ぷら

一本 九八〇

フライ

一本 九八〇

・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

・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

七〇〇

・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

・和牛切り落としと

ちぎり野菜サラダ

一、二〇〇

・牛タン塩の

韓国風サラダ

一、五〇〇

とりあえず ちよっと一品

・自家製からすみ

一、五〇〇

・フルーツトマト

五五〇

・このわた

一、一〇〇

・渡り蟹の塩辛

一、九六〇

・おきゅうと

五二〇

・塩うに

九四〇

・漬け物盛り合わせ

七二〇

・もろみわさび

五五〇

・エイヒレ

五五〇

・葉わさびの醤油漬

五五〇

・柚子イカ明太

八八〇

・さつま揚げ

二枚 六六〇

・明太子

八八〇

糸島産「てつやとのりこ」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

黒毛和牛

・カイノミ

100g
三、〇八〇

・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

鶏

・骨付きもも肉の唐揚

九六〇

・おいしい冠地鶏

・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

・サザエのエスカルゴ風バター焼

〈パン一枚付〉
一コー、一〇〇

・海の幸のエスカルゴ風バター焼

〈パン二枚付〉
一、三二〇

・黒豚とフォアグラのパテ

〈パン一枚付〉
一、四三〇

自家製

・レーズンチーズ

〈パン三枚付〉
九四〇

・追加のパン

一枚 六〇

野菜

・旬野菜の天ぷら

一、五〇〇

・ズッキーニ炭焼き

六六〇

・穂つきヤングコーン一本

二五〇

・ホワイトアスパラ(二本)

炭火焼き 各一、三〇〇

天ぷら

バター焼

・インカの目覚めの

六六〇

じゃがバター

フライドポテト

茶碗蒸し

・茶碗蒸し

七二〇

・穴子の茶碗蒸し

八三〇

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

(冬季以外はご予約下さい)

追加鶏肉

一、一〇〇

追加つくね

三三〇

ぞうすい

(パイ)一七〇

うどん

(パイ)二二〇

※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
味噌

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

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

・鰻めし

一合 三、八〇〇

・ウニとサザエ

一合 二、二〇〇

・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「てつやとりのりこ」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

鮭 昆布 梅 肉味噌
明太

各一個 二二〇
一個 二五〇

・お茶漬け

鮭 梅 葉わさび
明太

各 六四〇
七五〇

・ゴマサバ茶漬け

一、八七〇

・あら(クエ)茶漬け

二、九七〇

・まぐろ丼

二、三一〇

・海鮮丼

二、二〇〇

能古うどん

冷・ザルうどん

八五〇

温・かけうどん

八五〇

汁もの

・みそ汁

各 三三〇

豆腐 なめこ わかめ あげ

・ぶた汁

四五〇

デザート

・バニラアイス

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

・わらびもち

四四〇

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 2200円

福岡県大島産

板雲丹

1枚 5600円

1/2枚 2800円

おこぜ刺

後造り 唐揚/味噌汁

※量り売り

100g 1600円

いさき

・塩焼
・煮付

1500円

金目鯛

・煮付
・酒蒸し
・塩焼

4800円

ごまさば

1650円

旬もの

ヒラスカマ

・煮付
・塩焼

1100円

渡り蟹の塩辛

1960円

天然あら(クエ)

富山産

ホタルイカ

・炙り
・酢みそ

1200円

・薄造り

3720円

穂つきヤングユーン

1本 250円

・炙り

3940円

ホワイトアスパラ

・バター焼き
・炭火焼き
・天ぷら

1300円

・薄造り炙り半々

3830円

旬野菜の天ぷら

1500円