

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

ごまさば

一、六五〇

玄海

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

佐賀県唐津産

赤ウニ

1/2枚 五、二〇〇

天然鮑

三、六〇〇

大分産

カマス炙り

二、〇〇〇

地タコ

一、八〇〇

本マグロ

二、八六〇

サザエ

二個 一、九〇〇

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

・五、〇〇〇円

・六、五〇〇円

・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(長崎)

塩焼き

各四、八〇〇

煮付け

唐揚げ

酒蒸し

・あらかぶ

唐揚げ

煮付け

二、〇〇〇

・ヒラスカマ

塩焼き

煮付け

一、〇〇〇

・天然鮑バター

四、三〇〇

・車海老

塩焼き

天ぷら

フライ

一本 八七〇

一本 九八〇

一本 九八〇

・サザエ

つぼ焼き

エスカルゴ風バター焼

一個 九〇〇

一個 一、一〇〇

・穴子

白焼き

タレ焼き

天ぷら(野菜2種付) 一、八七〇

一、七六〇

一、七六〇

・あら(クエ)

唐揚げ

骨蒸し

あら炊き

お鍋

ニカン 二、六四〇

三、九六〇

三、九六〇

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 五二〇

・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

・自家製からすみ 一、五〇〇

・このわた 一、一〇〇

・海ぶどう 八〇〇

・水なす 六五〇

・塩トマト 六〇〇

・島らっきよの浅漬 八〇〇

・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

・玉子焼き 六〇〇

・うすあげ炭火焼き 八四〇

糸島産「てつやとのりこ」の卵

すべて税込み価格です。

牛

黒毛和牛

・ウチハラミ

100g 二、六〇〇

・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(2個)

五八〇

おいいた冠地鶏

・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、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

・穴子と野菜の天ぷら

一、八七〇

・ズッキーニ炭焼き

六六〇

・とうもろこしの天ぷら

九〇〇

・とうもろこし焼

六五〇

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

・鰻めし

一合 三、八〇〇

・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

各一個 二二〇  
一個 二五〇

鮭 昆布 梅肉味噌

明太

・お茶漬け

各 六四〇  
七五〇

鮭 梅葉わさび

明太

・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

・ホワイトチョコのプリン

四五〇

・珈琲風味のブランマンジェ

五〇〇

・キャラメルアイス

四四〇

・わらびもち

五〇〇

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

佐賀県唐津産

100g 2200円 赤ウニ

1/2枚 5200円

おこぜ刺  
後造り 唐揚/味噌汁

※量り売り

ごまさば

100g 1600円

1650円

甘鯛

・煮付  
・酒蒸し  
・塩焼  
・唐揚

4800円

あらかぶ

・煮付  
・唐揚

2000円

## 天然あらかぶ(クエ)

・薄造り 3720円

・炙り 3940円

・薄造り炙り半々 3830円

ヒラスカマ

・煮付  
・塩焼

1000円

## 旬もの

まじゃく

・天ぷら  
・唐揚

380円

とうもろこしの天ぷら

900円

とうもろこし焼

650円