

お刺身

お刺身盛り合わせ

七点盛 一人前 二、八〇〇

多博
名物

ごまさば

一、八〇〇

ごまヒラス

一、四五〇

玄海

唐津産 15kg
あら(クエ)

薄造り

五、三〇〇

炙り

五、六〇〇

薄造り炙り半々

五、八〇〇

本マグロ

三、五〇〇

うに

四、五〇〇

※裏面もあります

夕方めの活サバ

二、八〇〇

ヒラス

二、四〇〇

地タコ

一、八〇〇

車海老

一匹 一、三五〇

サザエ

二個 二、四〇〇

鯨ベーコン

二、六四〇

お一人様につき五〇〇〇円のご理解の程
チャージ料を頂きます
よろしくお願ひします

本日の仕入れ

甘鯛

塩焼き 煮付け 唐揚げ 酒蒸し 四、九〇〇

太刀魚

塩焼き 煮付け 唐揚げ 三、八〇〇

あらかぶ

唐揚げ 煮付け 二、四〇〇

ヒラスカマ

塩焼き 煮付け 一、六〇〇

うなぎ

天草産 白焼き 煮付け 唐揚げ 四、〇〇〇

キスの天ぷら(二尾)

七八〇

まじやく

天ぷら 唐揚げ 五五〇

松茸の土瓶蒸し

二、五〇〇

あわびのやわらか煮

四、〇〇〇

車海老

塩焼き 一本 一、三五〇
天ぷら 一本 一、五五〇
フライ 一本 一、五五〇

サザエ

つぼ焼き 一個 一、二〇〇
エスカルゴ風バター焼 一個 一、六〇〇

あら(クエ)

唐揚げ 二カン 三、六〇〇
骨蒸し 五、五〇〇
あら炊き 五、五〇〇
お鍋 一人前 五、八〇〇

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 ちぎり野菜サラダ 一、四〇〇
牛タン塩の 韓国風サラダ 一、五〇〇

ひとまず

糸島産「てつやとのりこ」の卵 玉子焼き 六〇〇

野菜の酢漬け 八五〇

水ナスの辛子醬油 七〇〇

おきゅうと 五二〇

柚子イカ明太 九〇〇

明太子 九〇〇

枝豆 八八〇

とうもろこしのムース 九〇〇

塩うに 一、二〇〇

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 八〇〇

がめ煮(筑前煮) 七〇〇

和牛カルビの肉じゃが 八〇〇

さつま揚げ 二枚 八〇〇

渡り蟹の塩辛 一、九六〇

野菜

松茸 天ぷら 炭焼き 三、〇〇〇

揚げ新銀杏 熊本産 九四〇

ジャンボしいたけ 天ぷら 炭焼き 七八〇

万願寺とうがらしの炭焼き

一本 六六〇

イチヂクの天ぷら 八五〇

白茄子の炭焼き 七五〇

すべて税込み価格です。

茶碗蒸し

- ・茶碗蒸し 七五〇
- ・穴子の茶碗蒸し 八三〇

牛

黒毛和牛

- ・イチボ (鹿児島産A5) 100g 三、六〇〇
- ・ウチハラミ 100g 二、六〇〇

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
- ・おおいた冠地鶏

- ・もも肉のたたき 一、一〇〇
- ・もも肉の塩焼 一、一〇〇
- ・桜島鶏

- ・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、六〇〇

- ・海の幸のエスカルゴ風バター焼 (パン二枚付) 一、三二〇

- ・自家製 レーズンチーズ (パン三枚付) 九四〇

- ・黒豚とフォアグラのパテ (パン二枚付) 一、五〇〇

- ・追加のパン一枚 一〇〇

肴

- ・エイヒレ 五五〇
- ・うすあげ炭火焼き 八四〇
- ・漬け物盛り合わせ 七二〇
- ・葉わさびの醤油漬 五五〇
- ・もろみわさび 五五〇
- ・このわた 一、五〇〇

鍋

- ・濃厚スープで 六、六〇〇
- ・食べる鯛しゃぶ 二、五〇〇
- ・追加しゃぶの身 一、〇〇〇
- ・追加スープ 一杯 四〇〇
- ・にゅうめん 一杯 四〇〇
- ・スープかけご飯 一杯 四〇〇

- ・あら(クエ)鍋 一人前 五、八〇〇

※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

- ・博多水炊き 五、八〇〇
- ・【骨付き鶏四個・ミンチ八個】
- ・ぞうすい 一杯 二五〇
- ・うどん 一杯 三〇〇
- ・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、五四〇
- ・ぞうすい 一杯 二五〇

土鍋ご飯

【新潟県産コシヒカリ使用】
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

- ・うなぎ(出汁付き) 一合 四、二〇〇

- ・赤ムツと芹 一合 三、六〇〇

- ・鯛めし(出汁付き) 一合 一、七六〇

- ・土鍋の白ごはん 一合 六五〇

卵

- 【熊本県産コシヒカリ使用】
- 糸島産「てつやとりのりこ」の卵
- ・卵かけご飯セット 三五〇
- 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 各一個 二五〇
- ・明太 塩サバ 各一個 三〇〇

- ・お茶漬
- ・鮭 梅 葉わさび 各 七五〇
- ・明太 八五〇

- ・ゴマサバ茶漬 二、二〇〇

- ・あら(クエ)茶漬 三、三〇〇

- ・まぐろ丼 二、六〇〇

- ・海鮮丼 三、五〇〇

能古うどん

- ・冷・ザルうどん 九〇〇

- ・温・かけうどん 九〇〇

汁もの

- ・みそ汁 各 四〇〇
- 豆腐 なめこ わかめ あけ
- ・ぶた汁 五五〇

デザート

- ・珈琲風味のブランマンジェ 五〇〇
- ・バニラアイス 六〇〇
- ・抹茶アイス 六〇〇
- ・桃のジェラート 八〇〇
- ・ほうじ茶と黒豆のアイス 六〇〇
- ・わらびもち 六〇〇
- ・キャラメルアイス 六〇〇

すべて税込み価格です。

本日のおすすめ!

天然あら(クエ)

【唐津産 15Kg】

・薄造り	5300円
・炙り	5600円
・薄造り炙り半々	5800円

お刺身盛り合わせ ク点盛 1人前 2800円

夕方めの活サバ 2800円

ごまさば 1800円

ごまヒラス 1450円

旬もの

甘鯛 ・煮付
・酒蒸し
・塩焼
・唐揚 4900円

あわびのやわらか煮 4000円

太刀魚 ・煮付
・塩焼
・唐揚 3800円

天草産 うなぎ ・白焼き
・かば焼き 4000円

あらかぶ ・煮付
・唐揚 2400円

スパイス香る角つくね 980円

ヒラスカマ ・塩焼
・煮付 1600円

松茸 ・土瓶蒸し
・天ぷら
・炭焼き 2500円
3000円
3000円

土鍋ご飯

【新潟県岩船産コシヒカリ使用】

うなぎ (出汁付き)

1合 4200円

鯛めし (出汁付き)

1合 1760円