

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

・柚子イカ明太

九〇〇

・明太子

一、〇〇〇

・おきゅうと

五二〇

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

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、四〇〇

・牛タン塩の

韓国風サラダ

一、五〇〇

茶碗蒸し

・穴子の茶碗蒸し

一、二〇〇

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

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、四〇〇

・海の幸のエスカルゴ風バター焼

〈パン二枚付〉

一、四五〇

・砂肝のコンフィ

九五〇

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、八〇〇

・追加のパン一枚 一〇〇

肴

・自家製からすみ

一、八五〇

・エイヒレ

八五〇

・漬け物盛り合わせ

八二〇

・葉わさびの醤油漬

六五〇

・もろみわさび

七八〇

・このわた

一、五〇〇

牛

・上タン

三、七〇〇

黒毛和牛

・ランプ

(鹿児島産A5)

100g

三、四〇〇

・イチボ

(鹿児島産A5)

100g

三、六〇〇

霧島豚

・ロースの塩焼

一、四五〇

・ロースカツ

一、四五〇

鶏

・骨付きもも肉の唐揚 (2個)

八〇〇

おおいた冠地鶏

・もも肉のたたき

一、二〇〇

・もも肉の塩焼

一、三〇〇

・チキン南蛮

一、五四〇

・チキンカツ

一、五四〇

鍋

・あら（クエ）鍋

一人前 五、八〇〇

ぞうすい

一杯 二五〇

※あら鍋は注文が入ってから出汁を

とりますので30分〜40分程お時間を頂きます

・博多水炊き

五、八〇〇

【骨付き鶏 四個 ・ ミンチ 八個】

※水炊きは前日までのご予約になります。

ご予約ください。

・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 四〇〇

ぞうすい

一杯 二五〇

土鍋ごはん

【新潟県岩船産新米コシヒカリ使用】

注文が入ってから炊きますので

30分程お時間を頂きます

・ウニとサザエ

一合 二、七〇〇

・鯛めし（出汁付き）

一合 二、一〇〇

・土鍋の白ごはん

一合

七五〇

ごはんもの

【熊本県産 コシヒカリ使用】

糸島産「てつやとのりこ」の卵

・卵かけごはんセット

三五〇

卵専用醬油 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
一個 三〇〇

明太

・お茶漬け

鮭 梅 葉わさび

明太

各 七五〇
八五〇

・ゴマサバ茶漬け

二、二〇〇

・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 あげ

・ぶた汁

五五〇

デザート

・クインシーメロン(赤肉)

九〇〇

・珈琲風味のブランマンジェ

五〇〇

・抹茶アイス

六〇〇

・バニラアイス

六〇〇

・キャラメルアイス

六〇〇

・わらびもち

六〇〇

・桃のジェラート

八〇〇

・クラシックプリン

六〇〇

・ベイクドチーズケーキ

六八〇