

季節の料理

めじろ刺し

本まぐろの子脂乗ってます🍣

一〇八〇

鰯刺し

白身魚のかれいをうす造り。ポン酢でサッパリと！

一〇八〇

寒鰯のわら焼き

ぶりをわらで炙ってタタキに◎

一〇八〇

お刺身盛り合わせ

一八〇〇

なまこ酢

コリコリの食感！サッパリともみじ卸しポン酢で

七〇〇

牛肉の柳川鍋

甘辛ダレととろつと卵で寒い冬にピタリ！

七〇〇

胡麻平目

ひらめを割り醤油に漬けて胡麻で和えました

一〇八〇

博多雑煮

ぶりと野菜の雑煮。するめいかの出汁が絶品です

七〇〇

鯖明太

ジュシーでふつくらとした身とたっぷり明太子！

七五〇

塩くじら

昔ながらの味付けでこの塩辛さでついっついお酒が進みます

一二〇〇

おすすめ焼酎

山の香 しそ焼酎 福岡県久留米市

四八〇

軽い口当たり、奥深い味わい、梅干しを入れてソーダ割り、
ハーフロックがおすすめです🍷

紅乙女 ごま焼酎 福岡県久留米市

四八〇

ごまの香りが特徴、やわらかい味わい！ロックがおすすめ

吾空 麦焼酎 福岡県八女市

六八〇

深い味わいとまろやかさを抱かせた焼酎。ソーダ割りが◎

博多小女郎 麦焼酎 福岡県糟屋郡

六三〇

極端なクセがなく、奥深いコク。水割り、お湯割りがおすすめ

天盃 麦焼酎 福岡県朝倉郡

六三〇

数量限定！味も香りも濃厚で水割り、ソーダ割りがおすすめ

ちくご胡坐 麦焼酎 福岡県久留米市

五八〇

香ばしい香りとまろやかなたまご目味、力強い味わい。水割りがおすすめ

※表示価格は全て税込です