

おすすめ 季節の料理

鮪刺し

しつかりとした旨みが味わえます👍

一 二〇〇

みやび鯛刺し

旨味・甘味成分アミノ酸が天然鯛の約三倍も含まれている熊本天草の鯛です◎

一 二〇〇

胡麻カンパチ

甘味が効いた胡麻醤油を絡めた博多名物メニュー。お酒が進みます！

一 二〇〇

鰯の薫焼き

藁で香ばしく炙り焼きしました。

一 三〇〇

九州直送 鮮魚の刺身

内容は別紙メニューにて直送された新鮮な魚を刺身として提供します

お刺身盛合せ

日替わりでお刺身をご用意しております
スタッフまでお尋ねください

二 〇〇〇

九州直送 鮮魚焼き

九州から直送されたイチオシな魚を炙り焼きに！
詳しくはスタッフまで

一 〇〇〇

がね(さつま芋のかき揚げ)

鹿児島県の「家庭料理」。野菜の甘味と旨味がいっぱい◎

四 五〇

舞茸の天ぷら

旬の味をシンプルに活かした天ぷら！
焼酎によく進みます👍

六 八〇

鰯の唐揚げ 香味ソース

香り豊かなソースがクセのない鰯をより引き立て、
食欲をそそります！

八 八〇

ソーキ大根

ソーキ(スペアリブ)と一緒に大根を煮込みました。
優しくもしっかりとした味付けです◎

六 〇〇

牛もつうどん

プルプルのもつの甘い脂が旨味を引き立たせています

八 〇〇

明太ちゃんぽん

旨味が凝縮したちゃんぽんスープに
明太子が加わり辛味と風味がアップ！

九 〇〇

牛すじピザ

旨味たっぷりの牛すじをピザの上に乗せました！
甘辛な味付けが食欲とお酒を進ませます

一 〇〇〇

博多水炊き

博多名物の水炊き！優しい出汁と地鶏、
つくね、長葱の旨味を感じてください！

二人前 二 〇〇〇

※表示価格は全て税込です