

おすすめ 季節の料理

鰯

脂が乗って濃厚な鰯を味わえます◎
お酒の肴にもぴったりです

一一〇〇

胡麻鰯

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

鰹の薫焼き

鰹を藁で香ばしく炙り焼きしました。

一二〇〇

博多和牛の土佐造り

柔らかくジューシーな和牛の味を活かせる土佐造りに！
別名タタキとも呼ばれています

一二〇〇

酢もつ

ポン酢と柚子胡椒、薬味のシンプルな味付け。
もつが苦手な人にもおすすめ！

四五〇

炊き餃子

旨味を凝縮したスープで炊いた餃子。
餃子の餡とスープの調和が抜群です👍

六〇〇

糸島ポークスペアリブ

お肉と脂身のバランスが良いスペアリブを
甘酸っぱいタレに絡ませて仕上げました。

八八〇

白魚のかき揚げ

かき揚げにすることによりふわっとした食感や
白魚の旨味をより楽しむことができます！

六八〇

牛すじ大根

トロツと柔らかい牛すじに味が染み込んだ大根。
まだまだ寒いこの時期に染みわたる味👍

七〇〇

鶏すき

柔らかい鶏肉の旨味と甘辛な味付けで食欲も
お酒も進みます

一〇〇〇

日向鶏と菜の花のピザ

宮崎県産の銘柄鶏と菜の花をピザに！
味噌でさっぱりと和風な味わい◎

九五〇

※表示価格は全て税込です