

おすすめ 季節の料理

真鯛刺 焼き霜造り

淡泊ながら上品な甘味とプリプリとした歯ごたえが特徴。皮の旨味を生かす焼き霜造りに！

一二〇〇

胡麻カンパ子

甘味が効いた胡麻に醤油を絡めた博多名物メニユ。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。

一三〇〇

お刺身盛合せ

日替わりでお刺身をご用意しております。スタツフまでお尋ねください。

二〇〇〇

いか焼売

いかを練り込んだタネを焼売の皮にまぶしてふつくらと蒸しました！いかの食感が引き立ちます🍢

六〇〇

牛ホルモンと春キヤベツの塩炒め 七五〇
スタミナ満点！プルプルの牛ホルモンを塩炒めしたお酒が進む一皿！

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

しゅんかん(薩摩の煮しめ)

色とりどりの野菜を面とりし、薄味に仕立てました。春の祝い料理として鹿児島で親しまれています。

六〇〇

鯖のぬか炊き

北九州の郷土料理。ぬかみそで旨味が増した鯖はご飯のお供としても◎

七〇〇

もずくの天ぷら

沖繩名物！外はサクサクで中はもっちり！焼酎のロックと一緒に！

六五〇

桜海老のギョロツケ

魚のすり身を揚げた佐賀県唐津市民が愛し続けるファストフード！おつまみにどうぞ◎

八八〇

※表示価格は全て税込です