

おすすめ 季節の料理

鰯のたたき

薬味でサッパリと酒の肴にぴったりな一品。

一〇〇〇

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

鰹の藁焼き

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

島らつきよう浅漬け

暑くなってきた夏にさっぱりとお酒も進むおつまみです！

六〇〇

海ぶどう シークワーサーポン酢

シークワーサーの爽やかな香りとプチプチ食感の海ぶどうが楽しい味わい！

八〇〇

デコポンとトマトのサラダ 八〇〇
デコポンやトマトの酸味や甘味、そして爽やかな香りですっぱりと楽しめるサラダです。

昆布明太子焼き 八〇〇
塩昆布と明太子の塩味がよりお酒に合う玉子焼きに！

空豆と博多茄子のチーズ焼き 七〇〇
甘辛なソースとトロツとチーズがポイント

とまらないおつまみメニュー！

ゴーヤチャンプル 八〇〇
ほどよい苦みがクセになる沖縄の郷土料理

豆富とスパムと炒めシンプルな味付けに

もみじ唐揚げ 六五〇
インパクトの絶大ですがコラーゲンたっぷり！

鶏足の唐揚げです。

パイナップルの天ぷら 五〇〇
酸味の強いパイナップルがじゅわつとジューシー！

甘味の×としても◎

紅芋まんじゅう 九〇〇
中に鶏挽肉が入っている楽しいおかずです！

醤油ベースのべっこうあんがおいしい味付け

※表示価格は全て税込です