

おすすめ 季節の料理

赤イカ刺し

旬のイカ代表！食感はとても柔らかく
コリコリした食感へ食べ応え抜群👍

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

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

有明海苔と梨のサラダ

夏バテ気味でもサツパリと入る梨のサラダ
海苔の風味が美味しさをプラスします！

九〇〇

博多長茄子の冷製肉味噌がけ

旨みしかないおつまみにおすすめな一品！

四五〇

昆布明太子焼き

塩昆布と明太子の塩味がよりお酒に合う玉子焼きに！

八〇〇

木ノ子と明太子のチーズ焼き

どちらもチーズの相性はバツチリ！最高の組み合わせ

九〇〇

豚巻松茸串

豚肉の旨味と芳醇な松茸の贅沢な味わい👍

一〇〇〇

牛ホルモン塩炒め

お酒もすすむやみつきな味つけ！

八〇〇

明日葉と丸十のかき揚げ

ほろ苦い明日葉と甘味のあるさつま芋のかき揚げ

六〇〇

赤鶏の七味揚げ

七味の辛味と豊かな風味が楽しめる赤鶏の唐揚げ◎

八〇〇

※表示価格は全て税込です