

おすすめ 季節の料理

ヒラメ刺し

真鯛と並ぶ白身魚の高級魚！
淡泊でありながらも濃厚な味を堪能してください。

一 二〇〇

胡麻ブリ

甘味が効いた胡麻醤油を絡めた博多名物メニュー。
今回は旬になってきたブリで！

一 三〇〇

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

明太子ラーメンサラダ

札幌名物のラーメンサラダに明太子をプラスして
アレンジ！

九〇〇

秋刀魚 明太子串焼き

脂ののった旬の秋刀魚に明太子がたっぷり詰まっています！

一 本 三〇〇

鴨つくね肉詰め椎茸串焼き 一本三〇〇

濃厚な味わいの鴨つくねを椎茸の肉詰めに！
旨味たっぷりです！

昆布明太子玉子焼き

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

さつま鶏の柚子胡椒焼き

さつま鶏のコクのある旨味を活かして
柚子胡椒でシンプルな味付けしました◎

八〇〇

牛ホルモン味噌炒め

ホルモンの脂の旨味と味噌の組み合わせ！
お酒が進むことまちがいなし！

八〇〇

舞茸の天ぷら

今が旬を迎える舞茸！サクツとした食感とともに
強い旨味と香りが口の中に広がります◎

六〇〇

炊き餃子

福岡名物、炊き餃子！
旨みが詰まった餃子とスープが染み渡ります🍲

七〇〇

ちゃんぽん

旨みが凝縮したスープの長崎名物ちゃんぽん
🍜にどうぞ！

一〇〇〇

※表示価格は全て税込です