

おすすめ 季節の料理

炙りメダカ

香り立つ炙り、キレのある酸味。
暑い夏には酒の肴にこれ以上ない相棒。

一三〇〇

赤イカ刺し

とても柔らかい食感。身が厚く、食べ応えがあります。

一三〇〇

初鯉のタタキポン酢

赤身が多く、身が引き締まっていてさっぱりとした味わいです。

一三〇〇

胡麻カンパチ

甘味が効いた胡麻醬油を絡めた博多名物メニュー。
焼酎のソーダ割りがおすすめ！

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
スタッフまでお尋ねください

二四〇〇

鰻とズッキーニの葱ソース和え 七七〇

旬の鰻にゴマ油香る自家製の葱ソース。
焼酎との相性が絶妙です◎

ゴーヤの油みそ和え 五〇〇

沖縄の調味料「油みそ」を使用。甘辛のクセになる味わい。

牛ホルモン炭火炙り焼き 九八〇

脂の甘みと炭火の香りが重なり合う、肉好きのための極上一品

豚ハラミ炭火炙り焼き 七〇〇

焼酎片手に味わいたい、香ばしい炙り焼きの豚ハラミ

赤鶏と茄子のオイスターソース炒め 八八〇

ジューシーな赤鶏ととろける茄子を
コク旨オイスターソースで炒めました

そうめんチャンプル 九〇〇

モチモチ麺に絡む旨みとコク。焼酎はロックでどうぞ！

枝豆とさつまいものコロツケ 八〇〇

コクのある芋焼酎と楽しむ、優しい甘さと塩気の
バランス。枝豆の食感がアクセントに効く！

やんばる地鶏の唐揚げ 一〇〇〇

弾力と旨みの濃さが際立ち、贅沢な味わいが楽しめます