

おすすめ 季節の料理

鯖刺し

濃厚な甘味とコクがあり、口の中に広がる上品な旨み
素材の良さをそのまま堪能できる一品です。

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

鰯のタタキ

サッパリとしながらも、しっかりと旨い。夏にぴったり！

一三〇〇

胡麻ブリ

甘味が効いた胡麻醤油を絡めた濃厚なコクが
焼酎を誘う、九州の定番！

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

蛸の味噌和え

噛むほどに広がる、味噌の旨みと蛸の甘み

九〇〇

梨と彩り野菜のサラダ

シャキッと甘い梨が主役。見た目も華やかなさっぱりサラダ

九〇〇

茄子と赤鶏のチーズ焼き

ジューシーな茄子に、旨味豊かな赤鶏。
とろけるチーズで香ばしく焼き上げました◎

九〇〇

白湯餃子

白湯の旨みが染みわたる、焼酎にぴったりの餃子！

六〇〇

牛ホルモンの味噌煮

時間をかけて煮込んだ、濃厚味噌仕立てのホルモン煮。

八〇〇

秋茄子と秋刀魚の明太子挟み揚げ

秋茄子のやわらかさに、さんまの旨みと明太子のアクセント。
季節を味わうひと品。

八五〇

あご出汁 鶏の竜田揚げ

カリッと揚げた鶏に、あご出汁の深い味わい。

一〇〇〇

長崎皿うどん

パリッと香ばしい麺に、あんの旨みがじゅわつと広がる。

一〇〇〇

※表示価格は全て税込です