

お品書

刺身

おまかせ盛り合わせ 一人前

本鮪

天然鯛

アオリイカ

寿司

海鮮手巻き 一貫

手巻きとろたく 一貫

一品料理

前菜三種のわっぱ盛り 一人前

カラスミ春雨

揚げ銀杏

山椒味噌と冷やしピーマン

冷やしトマト

ナガノパープルとさつま芋の白和え

博多名物 胡麻サバ

炙り生タコと海ぶどうのカルパッチョ

セロリのポテトサラダ 糸島豚ベーコンのせ

あかもく酢

サラダ

北山農園無農薬サラダ

揚げ物

雲仙ハムカツ 一ヶ

海老ニラ春巻き

熊本県産とろ茄子の天ぷら 四川風

蒸し物・煮物

トリユフと海老の焼売 一個

松茸の茶碗蒸し

つぶ貝入り塩麻婆豆腐

鉄板焼

SHIKAKUの海鮮好み焼き

ホルモンと寅ちゃんねぎの辛味噌炒め

自家製ハンバーグ香味野菜ソース

ガーリックライス 一人前

炭火焼・焼物

つくね串 柚子味噌 一本

牛ハラミ串 自家製マスタード 一本

銀鱈の西京焼き

国産鰻の白焼／蒲焼 半尾

黒毛和牛サーロイン炭火焼き 一〇〇グラム

黒毛和牛フィレ炭火焼き 八〇グラム

酒肴

からすみ大根

えいひれ

炙り明太子

アオリイカの酒盗焼

市田柿と発酵バター

レバーペースト

お新香盛り合わせ

土鍋ご飯

鮭といくらの土鍋ご飯

和牛リブロースとクレソンの土鍋ご飯

鰻蒲焼き和栗の土鍋ご飯

麺・ご飯

じゅんちゃんのカレーうどん 一人前

金目鯛ラーメン 一人前

吉野さんの牛丼 並盛り

特盛り

ご飯

お味噌汁

デザート

鉄板どら焼き

酒粕アイス

抹茶ティラミスかき氷

ご馳走旅

私達が全国の素晴らしい生産者を巡り、そこで出会った食材を使用したメニュー開発を行っているプロジェクトが『ご馳走旅』です。こだわりの詰まったお料理を是非お楽しみください。



Instagram

※総額の税抜き金額に対して10%のサービス料を頂戴しています。