お品書

刺身

おまかせ盛り合わせ　一人前　二、四〇〇
本鮪　一、九〇〇
天然鯛　一、九〇〇
アオリイカ　一、九〇〇

寿司

海鮮手巻き（とろたく、海鮮）　一貫　一、五〇〇

一品料理

つぶ貝入り塩麻婆豆腐　二、〇〇〇
前菜三種のわっぱ盛り　一人前　一、八〇〇
カラスミ春雨　二、一〇〇
揚げ銀杏　九〇〇
山椒味噌と冷やしピーマン　九〇〇
冷やしトマト　一、〇〇〇
ナガノパープルとさつま芋の白和え　二、〇〇〇
博多名物　胡麻サバ　一、六〇〇
炙り生タコと海ぶどうのカルパッチョ　一、五〇〇
セロリのポテトサラダ　糸島豚ベーコンのせ　九〇〇
あかもく酢　八〇〇

サラダ

北山農園無農薬サラダ　一、六〇〇

揚物

雲仙ハムカツ　一ヶ　八〇〇
海老ニラ春巻き　一、六〇〇
熊本県産とろ茄子の天ぷら　四川風　一、三〇〇

おでん

大根　三〇〇
牛すじ　一本　六〇〇
餅巾着　一個　三〇〇
湯葉　三五〇
ロールキャベツ　六〇〇
日替わりおでん（焼売、だし巻き）

鉄板焼

ＳＨＩＫＡＫＵの海鮮お好み焼き　一、八〇〇
ホルモンと寅ちゃんねぎの辛味噌炒め　一、七〇〇
自家製ハンバーグ香味野菜ソース　一、八〇〇
ガーリックライス　一人前　一、〇〇〇

炭火焼・焼物

つくね串　柚子味噌　一本　七五〇
牛ハラミ串　自家製マスタード　一本　八〇〇
銀鱈の西京焼き　二、六〇〇
国産鰻の白焼／蒲焼　半尾　三、二〇〇
黒毛和牛サーロイン炭火焼き　一〇〇グラム　八、〇〇〇
黒毛和牛フィレ炭火焼き　八〇グラム　八、〇〇〇

酒肴

からすみ大根　一、六〇〇
炙り明太子　一、二〇〇
アオリイカの酒盗焼　一、五〇〇
市田柿と発酵バター　一、〇〇〇
仁丹アジの干物　素揚げ　一、三〇〇
お新香盛り合わせ　九〇〇

土鍋ご飯

鮭といくらの土鍋ご飯　五、〇〇〇
和牛リブロースとクレソンの土鍋ご飯　五、八〇〇
鰻蒲焼き和栗の土鍋ご飯　六、三〇〇

麺・ご飯

じゅんちゃんのカレーうどん　一人前　一、〇〇〇
金目鯛ラーメン　一人前　一、〇〇〇
吉野さんの牛丼　並盛り　一、二〇〇
特盛り　一、九〇〇
ご飯　四〇〇
お味噌汁　三〇〇

デザート

鉄板どら焼き　一、二〇〇
酒粕アイス　一、〇〇〇

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。

インスタグラム

※総額の税抜き金額に対して一〇％のサービス料を頂戴しています。