

お品書

刺身

おまかせ盛り合わせ 一人前	一、八〇〇
本鮪	一、九〇〇
天然鯛	一、九〇〇
アオリイカ	一、九〇〇

一品料理

前菜三種のわっぱ盛り 一人前	一、八〇〇
海鮮手巻き（とろたく、海鮮） 一貫	一、五〇〇
湯葉刺し	九〇〇
冷やしブルームきゅうり	一、〇〇〇
アジのなめろう	一、二〇〇
いちじくと生ハムの白和え	一、三〇〇
冷やしアメーラトマト	一、二〇〇
博多名物 胡麻サバ	一、八〇〇
炙り生タコと海ぶどうのカルパッチョ	一、九〇〇
鰻と梅ジュレ 梅ネギぬた添え	一、六〇〇
SHIKAKUのポテトサラダ	九〇〇
もずく酢	八〇〇
賀茂茄子揚げ浸し	一、二〇〇

サラダ

有機野菜と自家製ドレッシングのサラダ	一、六〇〇
--------------------	-------

揚げ物

ハモと大葉の春巻き 一本	一、〇〇〇
黄金アジフライ	一、八〇〇
とうもろこしのかき揚げ	一、三〇〇
雲仙ハムカツ 一ヶ	九〇〇

蒸物

とうもろこしの茶碗蒸し	九〇〇
つぶ貝入り塩麻婆豆腐	二、〇〇〇

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

炭火焼・焼物

牛ハラミ串 自家製マスタード 一本	一、〇〇〇
つくね串 柚子味噌 一本	九〇〇
炭火炙りチャーシュー	一、二〇〇
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
酔っ払い海老 一尾	五〇〇
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
お新香盛り合わせ	九〇〇
∞無限ザーサイ	九〇〇

土鍋ご飯

和牛リブロースとクレソンの土鍋ご飯	六、〇〇〇
とうもろこしと鰻の土鍋ご飯	六、三〇〇

麺・ご飯

じゅんちゃん カツカレー 一人前	一、三〇〇
蛤ラーメン 一人前	一、四〇〇
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

鉄板とら焼き	一、三〇〇
吟醸酒粕アイス	八〇〇
八女抹茶アイス	九〇〇
沖縄純正黒糖アイス	八〇〇

※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。