

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（とろたく、海鮮） 一貫

一品料理

つぶ貝入り塩麻婆豆腐

前菜三種のわっぱ盛り 一人前

揚げ銀杏

山椒味噌と冷やしピーマン

冷やしアメルアトマト

柿と春菊の白和え

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

松茸の茶碗蒸し 一ヶ

サラダ

富士山麓 北山農園 有機野菜のサラダ

揚げ物

雲仙ハムカツ 一ヶ

海老とニラの春巻き

熊本県産とろ茄子の天ぷら 四川風

おでん

大根

牛すじ 一本

餅巾着 一個

湯葉

本日のシリーズ（日替わりダネお気軽にお尋ね下さい）

鉄板焼

SHIKAKUの海鮮お好み焼き

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

炭火焼・焼物

牛ハラミ串 自家製マスタード 一本

つくね串 柚子味噌 一本

鱈の白子 塩焼き

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

炙り明太子

アオリイカの酒盗焼

市田柿と発酵バター

仁丹鰯の干物

お新香盛り合わせ

あん肝 山椒煮

土鍋ご飯

鮭といくらの土鍋ご飯

和牛リブソースとクレソンの土鍋ご飯

ずわい蟹と生海苔バターの土鍋ご飯

麺・ご飯

じゅんちゃん カツカレー 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

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。