

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

つぶ貝入り塩麻婆豆腐

一品料理

前菜三種のわっぱ盛り 一人前

自家製とうふ

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

鮒とせりのみぞれしやぶしやぶ

サラダ

北山農園 有機野菜のサラダ

揚物

自然薯の磯辺揚げ

秋田県産 黒舞茸の天ぷら

雲仙ハムカツ 一ヶ

おでん

源助大根

牛すじ 一本

湯葉

本日のシリーズ（日替わりダネお気軽に尋ね下さい）

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

二、四〇〇

牛ハラミ串 自家製マスター 一本

八〇〇

七五〇

つくね串 柚子味噌 一本

八〇〇

黒毛和牛サーロイン炭火焼き 半尾

三、二〇〇

銀鳕の西京焼き

八、〇〇〇

酒肴

からすみ大根

揚げ銀杏

炙り明太子

アオリイカの酒盗焼

市田柿と発酵バター

お新香盛り合わせ

あん肝 山椒煮

土鍋ご飯

鮑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

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

一、二〇〇

一、〇〇〇

一、八〇〇

ご馳走旅

私たち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。