

お品書

刺身・寿司

- おまかせ盛り合わせ 一人前 一、八〇〇
- 本鮪 一、八〇〇
- 天然鯛 一、八〇〇
- 手巻きとろたく 一貫 一、二〇〇

一品料理

- 前菜三種のわっぱ盛り 一人前 一、五〇〇
- 揚げ銀杏 九〇〇
- 里芋の旨煮なめこ餡掛け 一、三〇〇
- 博多名物ごま鯖 一、二〇〇
- 炙り生タコと海ぶどうのカルパッチョ 一、五〇〇
- 春菊と子持ち昆布のお浸し 一、〇〇〇
- あん肝 山椒煮 一、四〇〇
- セロリのポテトサラダ 糸島豚ベーコンのせ 九〇〇
- 冷やしトマト 一、〇〇〇

サラダ

- 富士山麓 北山農園 有機野菜サラダ 一、六〇〇

蒸し物・煮物

- 蛤と舞茸の茶碗蒸し 一人前 一、三〇〇
- つぶ貝入り塩麻婆豆腐 二、〇〇〇
- 坂東もち豚のカツとじ テツさんの自家製生七味 二、五〇〇

揚物

- 坂東もち豚メンチカツ 一ヶ 七五〇
- 雲仙ハムカツ 一ヶ 八〇〇
- 海老とモツアレチーズの揚げ真薯 一、三〇〇
- 鯛ちくわ生海苔磯辺揚げ 一、二〇〇

鉄板焼

- SHIKAKUの海鮮お好み焼き 一、八〇〇
- 福田農園 黄金たもぎ茸の鉄板焼き 一、三〇〇
- ホルモンと寅ちゃんねぎの辛味噌炒め 一、七〇〇

炭火焼・焼物

- つくね串 柚子味噌 一本 六五〇
- 牛ハラミ串 自家製マスタード 一本 八〇〇
- 手羽餃子 一、二〇〇
- 鱈の白子 塩焼き 一、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

- お新香盛り合わせ 九〇〇
- いぶりがっこクリームチーズ 一、〇〇〇
- えいひれ 一、〇〇〇
- 炙り明太子 一、二〇〇
- レバーペースト 一、二〇〇
- からすみ大根 一、六〇〇
- アオリイカ酒盗焼き 一、四〇〇

土鍋ご飯

- ずわい蟹といくらの土鍋ご飯(お新香付) 五、五〇〇
- ノドグロと蕪の土鍋ご飯 五、五〇〇
- 鰻蒲焼と枝豆の土鍋ご飯 五、五〇〇

麺・ご飯

- ぶっかけ冷麦 梅おろし 一人前 一、〇〇〇
- 金目鯛ラーメン 一人前 一、〇〇〇
- ミニ海鮮イクラ丼 一人前 一、五〇〇
- 吉野さんの牛丼 一人前 並盛り 一、二〇〇
- 特盛り 二、〇〇〇

ご飯

- お味噌汁 三〇〇

デザート

- 鉄板とら焼き 一、二〇〇
- 酒粕のアイス 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。



Instagram