

お品書

刺身・寿司

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
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、八〇〇
揚げ銀杏	九〇〇
セロリのポテトサラダ 糸島豚ベーコンのせ	九〇〇
頑固おやじの冷やしトマト	一、〇〇〇
苺とうるいの白和え	一、二〇〇
菜の花と山芋のお浸し	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
博多名物 胡麻サバ	一、二〇〇

サラダ

富士山麓 北山農園 有機野菜サラダ	一、六〇〇
-------------------	-------

揚げ物

雲仙ハムカツ 一ヶ	八〇〇
王様椎茸と海老真薯の天ぷら	一、八〇〇
鯛ちくわ生海苔磯辺揚げ	一、二〇〇

蒸し物・煮物

蛤と舞茸の茶碗蒸し 一人前	一、三〇〇
横綱アサリと海藻の酒蒸しおこげスープ仕立て	二、一〇〇
つぶ貝入り塩麻婆豆腐	二、〇〇〇
一番ニラと豚のしゃぶしゃぶ	二、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
サクラマス 柚庵焼き	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
えいひれ	一、〇〇〇
炙り明太子	一、二〇〇
海鮮ばくだん	一、四〇〇
アオリイカの酒盗焼	一、四〇〇
市田柿と発酵バター	一、〇〇〇
レバーペースト	一、二〇〇
お新香盛り合わせ	九〇〇

土鍋ご飯

しらすといくらの土鍋ご飯	五、〇〇〇
金目鯛と蕪の土鍋ご飯	五、五〇〇
鰻蒲焼と大葉の土鍋ご飯	六、〇〇〇

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
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

紅ほっぺの鉄板どら焼き	一、二〇〇
季節のフルーツ マスカルポーネクリーム	一、一〇〇
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