

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、八〇〇
天然鯛	一、八〇〇
アオリイカ	一、八〇〇
寒鰯	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
凡波しめじと春菊のお浸し	一、〇〇〇
あん肝 山椒煮	一、四〇〇
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
甚五右エ衛門芋の唐揚げ 生姜なめこ餡	一、三〇〇
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
-------------------	-------

揚げ物

阪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
海老とモッツァレラチーズの揚げ真薯	一、三〇〇
鯛ちくわ生海苔磯辺揚げ	一、二〇〇

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
寒ふりとせりのみぞれしゃぶしゃぶ	三、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

出汁巻き玉子	一、〇〇〇
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	二、〇〇〇
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	九〇〇
お新香盛り合わせ	一、〇〇〇
いぶりがっこクリームチーズ	一、〇〇〇
えいひれ	一、二〇〇
炙り明太子	一、二〇〇
レバーペースト	一、六〇〇
からすみ大根	一、六〇〇

土鍋ご飯

和牛リブロースとクレソンの土鍋ご飯	五、八〇〇
ずわい蟹といくらの土鍋ご飯	六、三〇〇
鰻蒲焼と大葉の土鍋ご飯	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 並盛り	一、二〇〇
特盛り	二、〇〇〇
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
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