

# お品書

## 刺身

おまかせ盛り合わせ 一人前	一、八〇〇
本鮪	一、九〇〇
天然鯛	一、九〇〇
アオリイカ	一、九〇〇
カツオの藁焼き	二、一〇〇

## 一品料理

前菜三種のわっぱ盛り 一人前	一、八〇〇
海鮮手巻き（とろたく、海鮮） 一貫	一、五〇〇
湯葉刺し	九〇〇
冷やしアメラトマト	一、二〇〇
アスパラと苺の白和え	一、四〇〇
博多名物 胡麻サバ	一、八〇〇
炙り生タコと海ぶどうのカルパッチョ	一、九〇〇
SHIKAKUのポテトサラダ	九〇〇
もずく酢	八〇〇
筍とホタルイカの木の芽味噌和え	一、五〇〇

## サラダ

有機野菜と自家製ドレッシングのサラダ

一、六〇〇

## 揚物

ささき農園 自然薯の磯辺揚げ	一、三〇〇
大山鶏の唐揚げ	一、四〇〇
桜海老と新玉ねぎのかき揚げ	一、四〇〇
雲仙ハムカツ 一ヶ	九〇〇

## 蒸物

ホタルイカの茶碗蒸し 一ヶ	九〇〇
つぶ貝入り塩麻婆豆腐	二、〇〇〇
蛤の酒蒸し	二、三〇〇

## 鉄板焼

SHIKAKUの海鮮お好み焼き	一、八〇〇
ホルモンと寅ちゃんねぎの辛味噌炒め	一、七〇〇
自家製ハンバーグ 香味野菜ソース	一、八〇〇

## 炭火焼・焼物

牛ハラミ串 自家製マスタード 一本	一、〇〇〇
つくね串 柚子味噌 一本	九〇〇
炭火炙りチャーシュー	一、一〇〇
サクラマスの西京焼き	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

からすみ大根	一、六〇〇
酔っ払い海老	九〇〇
炙り明太子	一、二〇〇
アオリイカの酒盗焼	一、五〇〇
市田柿と発酵バター	一、〇〇〇
お新香盛り合わせ	九〇〇
∞無限ザーサイ	九〇〇

## 土鍋ご飯

和牛リブソースとクレソンの土鍋ご飯	六、〇〇〇
サクラマスといくらの土鍋ご飯	四、九〇〇
ホタルイカと筍の土鍋ご飯	五、五〇〇

## 麺・ご飯

じゅんちゃん カツカレー 一人前	一、三〇〇
蛤ラーメン 一人前	一、四〇〇
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

鉄板とら焼き	一、三〇〇
吟醸酒粕アイス	八〇〇
八女抹茶アイス	九〇〇
沖縄純正黒糖アイス	八〇〇

※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。