

# お品書

## 刺身

おまかせ盛り合わせ 一人前

本鮓

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

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

冷やしアメーラトマト

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

蛤と舞茸の茶碗蒸し 一ヶ

鰯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）

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

## 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

牛バラミ串 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

三、二〇〇

黒毛和牛サーロイン炭火焼き 半尾

二、六〇〇

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

鮭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

一、六〇〇

一、三〇〇

一、二〇〇

一、三〇〇

一、六〇〇

一、二〇〇

## 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

※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。