

お品書

刺身

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

寿司

海鮮手巻き（とろたく、海鮮） 一貫	一、五〇〇
-------------------	-------

一品料理

つぶ貝入り塩麻婆豆腐	二、〇〇〇
前菜三種のわっぱ盛り 一人前	一、八〇〇
自家製とうふ	九〇〇
冷やしアメラトマト	一、〇〇〇
柿と春菊の白和え	一、二〇〇
博多名物 胡麻サバ	一、六〇〇
炙り生タコと海ぶどうのカルパッチョ	一、五〇〇
セロリのポテトサラダ 糸島豚ベーコンのせ	九〇〇
あかもく酢	八〇〇
蛤と舞茸の茶碗蒸し 一ヶ	一、三〇〇
鰯とせりのみぞれしゃぶしゃぶ	三、二〇〇

サラダ

北山農園 有機野菜のサラダ	一、六〇〇
---------------	-------

揚げ物

自然薯の磯辺揚げ	一、二〇〇
秋田県産 黒舞茸の天ぷら	一、三〇〇
雲仙ハムカツ 一ヶ	八〇〇

おでん

源助大根	三〇〇
牛すじ 一本	六〇〇
湯葉	三五〇

本日のシリーズ（日替わりダネお気軽にお尋ね下さい）

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	八〇〇
つくね串 柚子味噌 一本	七五〇
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

からすみ大根	一、六〇〇
揚げ銀杏	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
あん肝 山椒煮	一、四〇〇

土鍋ご飯

鮭といくらの土鍋ご飯	五、三〇〇
和牛リブロースとクレソンの土鍋ご飯	五、八〇〇
ずわい蟹と生海苔バターの土鍋ご飯	五、八〇〇

麺・ご飯

じゅんちゃん カツカレー 一人前	一、三〇〇
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

お味噌汁

三〇〇

デザート

鉄板どら焼き	一、二〇〇
酒粕アイス	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

※総額の税抜き金額に対して一〇%のサービス料を頂戴しています。