

お品書

刺身・寿司

おまかせ盛り合わせ 一人前

本鮓

天然鯛

アオリイカ

手巻きとろたく 一貫

一品料理

前菜三種のわっぱ盛り 一人前

揚げ銀杏

菜の花と山芋のお浸し

苺とうるいの白和え

あん肝 山椒煮

炙り生タコと海ぶどうのカルパッチョ

博多名物 胡麻サバ

セロリのポテトサラダ 糸島豚ベーコンのせ

冷やしトマト

サラダ

富士山麓 北山農園 有機野菜サラダ

揚物

雲仙ハムカツ 一ヶ

れんこんの海老真丈挟み揚げ

鰯ちくわ生海苔磯辺揚げ

蒸し物・煮物

蛤と舞茸の茶碗蒸し 一人前

つぶ貝入り塩麻婆豆腐

ぶり大根

寒ぶりとせりのみぞれしゃぶしゃぶ

鉄板焼

S H I K A K U の海鮮お好み焼き

福田農園 黄金たもぎ茸の鉄板焼き

ホルモンと寅ちゃんねぎの辛味噌炒め

炭火焼・焼物

出汁巻き玉子

つくね串 柚子味噌 一本

牛ハラミ串 自家製マスターード 一本

銀鱈の西京焼き

国産鰻の白焼／蒲焼 半尾

黒毛和牛サーロイン炭火焼き 100グラム

黒毛和牛フィレ炭火焼き 八〇グラム

酒肴

からすみ大根

えいひれ

炙り明太子

アオリイカの酒盃焼

レバーペースト

いぶりがっこクリームチーズ

お新香盛り合わせ

土鍋ご飯

鰻蒲焼と大葉の土鍋ご飯

和牛リブロースとクレソンの土鍋ご飯

ずわい蟹といくらの土鍋ご飯

麵・ご飯

ぶっかけ冷麦 梅おろし 一人前

金目鯛ラーメン 一人前

ミニ海鮮イクラ丼 一人前

吉野さんの牛丼 並盛り

特盛り

ぶり大根

ご飯

お味噌汁

紅ほっぺの鉄板どら焼き

季節のフルーツマスカルポーネクリーム

酒粕のアイス

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