

お品書

刺身

刺身 おまかせ盛り合わせ

一人前

1600

季節の一品料理

豆皿3点 わっぱ盛り

一人前

1600

春トマトと山菜の土佐酢ジュレ

1000

蛸いかと山うどの酢味噌和え

1200

海ぶどうと炙り生タコのカルパッチョ

1400

ホワイトアスパラと生ハムの白和え

1400

茹でたてそら豆

900

筍焼売(1個)

500

はまぐりと筍の茶碗蒸し

1000

蛸いかと筍の土鍋ご飯

1合(345g)

3500

1.5合(500g)

3800

うなぎ蒲焼と大葉の土鍋ご飯

1合(345g)

4200

1.5合(500g)

4500

(お新香付)

焼物

極太グリーンアスパラ肉巻き(1本)

1200

銀鱈の西京焼き

1900

国産鰻の白焼き／蒲焼(半尾)

2500

黒毛和牛フィレ肉の炭火焼

7000

鉄板焼

SHIKAKUの海鮮お好み焼

1600

ホルモン(マルチョウ)と九条ネギの辛味噌炒め

1400

自家製ハンバーグ150g
(オリジナル香味ソースで)

1500

SHIKAKUの定番

フォアグラ入り鴨メンチカツ(1個)

750

セロリのポテトサラダ糸島豚ベーコンのせ

900

出汁巻玉子

1000

とろたく巻

1400

SHIKAKUの串

つくね串 柚子味噌(1本)

500

牛ハラミ串 自家製マスタード(1本)

700

揚げ物

つぶ貝入り塩麻婆豆腐

1800

桜エビと落のとうのかき揚げ

1200

筍の海老真丈挟み揚げ

1400

その他

国産アスパラと海老とはっさくのサラダ

1900

酒肴

700

鯛茶漬け

900

ぶっかけ冷麦

800

甘味

自家製アイスクリーム(鉄観音)

700

お飲物

ビール 800

日本酒 700

ワイン 1200

}