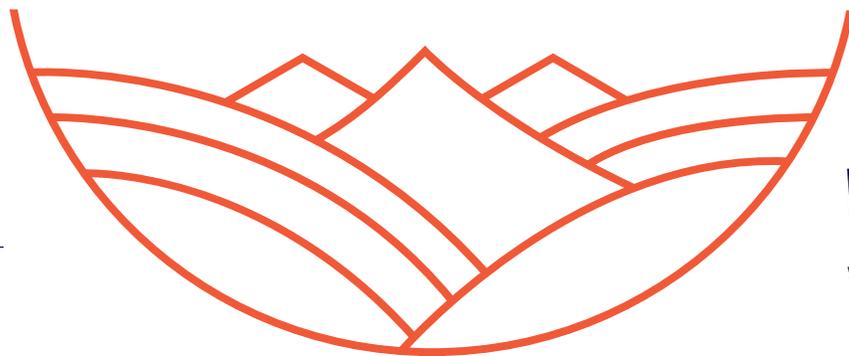


いつものコース (飲み放題付き)

①前菜盛り ②鶏盛り ③野菜盛り ④✂ ⑤甘味
3500

贅沢コース (飲み放題付き)

①前菜盛り ②鶏盛り ③野菜盛り ④本日の干物
⑤刺身盛り ⑥✂ ⑦甘味
4500



野菜盛り

その日の旬な
産直野菜を6種類

1人前 680

鶏盛り

はかた地どりの
もも、ささみ、砂肝、つくね、なんこつ

1人前 580

炉端焼き

※野菜単品のご追加は
各150円(内容は別紙)

本日の干物

アジ開き塩焼き	580
サバみりん	680
ブリみりん	680
塩サバ	750

刺身

本日の刺身

500~

長崎県の平戸島から
産地直送の鮮魚を
仕入れています。

内容は毎日変わりますので
スタッフまでお尋ね下さい!

酒の肴

こんがり枝豆	380
浅漬け	380
本日の塩辛	380
うみさとのポテサラ	380
冷やしトマト	380
キャベツ盛り	380
パリパリピーマン	380
オニスラポン酢	380
ぶったたきキュウリ	380
キャベツのんにく醤油漬	480
茹でブロッコリー	480
自家製つくねの月見のせ	380
梅骨と直送鮮魚のユッケ風	380
カリカリ厚揚げ	380
炭火焼きベーコンステーキ	480
えいひれ炙り	480
しいたけの しょうゆバター焼き	480
鶏煮こみ	480
砂肝のもやし炒め	480
博多地鶏のからあげ	580
安納芋のフライドポテト	480
気まぐれアヒージョ	580
鮮魚と茸のホイル焼き	680



甘味

炉端焼きおにぎり	150
明太おにぎり	200
こだわりの卵かけご飯	350
博多明太子ご飯	380
味噌汁	100
塩ジエラート	380
季節のフルーツ	180

※こちらのメニューは全て税抜き価格となります。