

自慢の刺身

おすすめ!

おまかせ
活鮮盛り 2~3人前 **1,980**

本鯖(まぐろ)刺し **980**
 極み鯖(さば)刺し **980**
 カンパチ刺し **780**
 本鯖(まぐろ)なめろう **680**
 海鮮爆弾 **680**
 極み鯖(さば)塩たたき 半身刺し **1,480**

福岡の郷土料理



極み鯖(さば)
ごまサバ **980**

新鮮な鯖を
炙りました



よだれ鯖(まぐろ)
たたき **800**

焼き物 やきもの

浜田の赤てん炙り **550**
 ホッケ開き 半身 **520**
 1枚 **980**



メローカマ
西京焼き **850**



旬の干物をご提供!
今日の干物の詳細はスタッフまで

本日の干物

今治焼き鳥 いまばりやきとり



かわと
親どりももミックス **980**



かわ **480**



親どりモモ **530**

酒菜 しゅさい



いぶりがっこチーズ **580**

えだまめ **390**
 もやしナムル **390**
 冷やっこ **390**
 うずら和風ピクルス **390**
 大根ときゅうりの浅漬け **450**
 葉ワサビ醤油漬け **450**
 梅水晶 **490**
 キムチ **390**
 豚キムチ **680**

※写真はイメージです。 ※表記価格は税込です。 ※お通し代としてお一人様380円別途頂戴いたします。

折爪三元豚

supported by
ス慈禧ーム

折爪三元豚
おりつめさんげんとん

イ佐助



低温調理

塩と胡麻油で!

ハツ刺し 780



パリパリ食感
癖になる辛さ!

麻辣(マラー)キャベツ 530



低温調理

タンユッケ 900

生の塩麴で漬けてます

ローズ塩麴焼き 950

揚げ物
あげもの



子持ち昆布串揚げ(1本) 380



マッシュルームの唐揚げ 650



鮪(まぐろ)の
尾のみ竜田揚げ 480

スパイシーポテト 480

ひざナンコツ唐揚げ 530

超希少部位!大粒いかトンビ イカほほ肉の唐揚げ 550

塩麴で漬けた唐揚げ 650

サラダ



ローストビーフの
サラダ仕立て 750



冷やしガリトマト 480

大人のポテサラ 580

魚介たっぷり活鮮サラダ 680

の食事
しめのしょくじ

お茶漬け(葉ワサビ) 450

お茶漬け(なめろう) 450

昔ながらのソース焼きそば 650

いくら丼 1,400



手巻き寿司

・サーモンいくら・ねぎとろ鉄火 450

・海老カツ・ローストビーフ 480

※写真はイメージです。 ※表記価格は税込です。 ※お通し代としてお一人様380円別途頂戴いたします。