

おしな  
がバ  
子



# しゃぶしゃぶ



## 玄界灘の 天然真鯛

玄界灘の  
豊かな恵み  
福岡の玄界灘で  
水揚げされる天然真鯛は、  
鮮やかな朱色に彩られ、  
身が引き締まった  
上品な美味しさが特長。



### 福コース 七、五〇〇円

- 先付
- 扇八寸3種
- 博多長浜市場直送鮮魚 2点盛
- 玄界灘の天然真鯛しゃぶしゃぶ
- ・香味
- ・甘味

### 扇コース 九、五〇〇円

- 先付
- 扇八寸5種
- 博多長浜市場直送鮮魚 3点盛
- 逸品
- 玄界灘の天然真鯛しゃぶしゃぶ
- ・香味
- ・甘味

#### 追加具材

- 天然真鯛切り身「8切」 — 二、四〇〇円
- 野菜盛り — 五二〇円
- 雑炊セット — 五二〇円

### 福コース 七、五〇〇円

- 先付
- 博多長浜市場直送鮮魚 2点盛
- 博多和牛の八女茶しゃぶしゃぶ
- ・香味
- ・甘味

### 扇コース 九、五〇〇円

- 先付
- 扇八寸3種
- 博多長浜市場直送鮮魚 3点盛
- 博多和牛の八女茶しゃぶしゃぶ
- ・香味
- ・甘味

### 華コース 一、二、五〇〇円

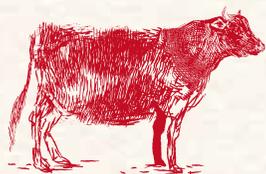
- 先付
- 扇八寸5種
- 博多長浜市場直送鮮魚 3点盛
- 替鉢
- 博多和牛の八女茶しゃぶしゃぶ
- ・香味
- ・甘味

#### 追加具材

- 博多和牛ロース「120g」 — 二、九八〇円
- 野菜盛り — 五二〇円
- 八女茶そば — 二五〇円

## 博多和牛

こだわりは  
口当たり良い  
上質な脂  
福岡県産の稲わらを  
主食とした良質な  
飼料を与え、  
やわらかくジューシーな  
美味しさを追求。



# せいろ蒸し

## 糸島豚

七、〇〇〇円

福岡県糸島の自然の中で丹念に肥育され、甘味のある肉質と、あっさりとした脂身で柔らかくしつかりとした味です。

- ・先付
- ・扇八寸3種
- ・博多長浜市場直送鮮魚2点盛
- ・糸島豚のせいろ蒸し
- ・メ
- ・香物
- ・甘味

## 玄界灘の

## 天然真鯛

八、〇〇〇円

新鮮な真鯛をふっくらと蒸しあげます。素材そのものの味を心ゆくまでお楽しみいただけます。

- ・先付
- ・扇八寸3種
- ・博多長浜市場直送鮮魚2点盛
- ・玄界灘天然真鯛のせいろ蒸し
- ・メ
- ・香物
- ・甘味

## 博多和牛

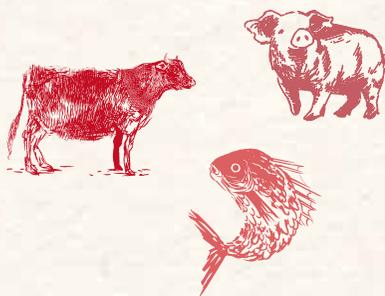
一〇、〇〇〇円

口当たり良い上質な脂をさっぱりとお召し上がりいただけます。

- ・先付
- ・扇八寸5種
- ・博多長浜市場直送鮮魚3点盛
- ・博多和牛のせいろ蒸し
- ・メ
- ・香物
- ・甘味



博多和牛-せいろ蒸し



# 水たき

滋養豊かな

博多の伝統料理

濃厚な鶏ガラスープで

味わう博多の水たき。

鶏肉や野菜から溶け出す

旨味が重なり、

食べ進めるごとに

味わい深くなります。



## 華コース 七、〇〇〇円

- ・先付
- ・扇八寸 3種
- ・博多長浜市場直送鮮魚
- ・逸品
- ・博多名物水たき
- ・香味
- ・甘味

## 金華コース 八、〇〇〇円

- ・先付
- ・扇八寸 5種
- ・博多長浜市場直送鮮魚 2点盛
- ・逸品
- ・博多名物水たき
- ・香味
- ・甘味

## 鳳凰コース 九、〇〇〇円

- ・先付
- ・扇八寸 5種
- ・博多長浜市場直送鮮魚 3点盛
- ・逸品
- ・博多名物水たき
- ・香味
- ・甘味

## 追加具材

- ・肉盛り 一、二五〇円
- ・野菜盛り 五二〇円
- ・ふつ切り 六二〇円
- ・雑炊セット 五二〇円
- ・ミンチ 六八〇円
- ・ちゃんぽん 二五〇円

※食材は仕入れによって入荷困難な時期もございます。

※写真はイメージです。※個室ご利用は、夜の部のみ10%サービス料を申し受けております。※価格は全て税込です。※ご予算に応じ、他コースも承ります。