

お屋のお献立



※写真はイメージです。内容はその日によって異なります。

柳川産

夏期限定
一皿十食

備長炭で焼き上げた

うなぎの

ひつまぶし

三、八〇〇円

柳川「江口商店」のうなぎは、

国内産うなぎを備長炭手焼き職人が
じっくりと焼き上げたこだわりの逸品。

夏バテ解消のみならず、視力回復、

美容などさまざまな効果があると

いわれています。



※食材は仕入れによって入荷困難な時期もございます。※写真はイメージになります。※ 価格は全て税込です。

博多和牛 すき焼き御膳

二、五〇〇円

こだわりは口当たり良い脂

福岡県産の稲わらや良質な飼料を
食べて育つ米どころ福岡の恵みを
受けた和牛を余すことなく
楽しめるすき焼きです。



※写真はイメージです。内容はその日によって異なります。

博多 もつ鍋御膳

一、八〇〇円

国産もつ、福岡県産キャベツ使用

にんにくなしのもつ鍋は、女性にも
安心して召し上がりがいただけます。
ゴマかんばちもついた贅沢御膳です。
にんにく未使用



※写真はイメージです。内容はその日によって異なります。

玄界灘の 天然真鯛 茶漬け御膳

一、八〇〇円

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、身が引き締まった上品な
美味しさが特長です。まずはそのまま、
そしてごまだれ、最後はお茶漬け風で。



※写真はイメージです。内容はその日によって異なります。

※食材は仕入れによって入荷困難な時期もございます。※価格は全て税込です。



※写真はイメージです。内容はその日によって異なります。

ごきま

かんぱち丼

御膳

一三八〇円

鮮度が命、口の中に広がる
まろやかな脂の旨味

新鮮なかんぱちの刺身を醤油、昆布などの
出汁に漬け込みました。自家製の練りごまだれを
お好みで絡めお召し上がり下さい。



※写真はイメージです。内容はその日によって異なります。

親子丼御膳

一三八〇円

自慢の甘辛いかえしとの
相性抜群

福岡県朝倉産「輝黄卵」と
ふくらとした鶏肉を
使用した優しい味の親子丼。



※写真はイメージです。内容はその日によって異なります。 [写真は一例です]

週替わり御膳

一三八〇円

旬を感じる週替わりのお楽しみ御膳

旬の魚や上質な肉など、
週ごとに替わる逸品を主業にした御膳。
詳細はスタッフにお声掛け下さい。

夏の宴

¥10,000

福岡県各所で大切に育てられた夏の旬食材を
様々な献立で存分にお楽しみ頂ける、
料理長自慢の逸品コースです。

- ・先付
- ・扇八寸3種
- ・椀物
- ・博多長浜市場直送鮮魚3点盛
- ・揚げ物
- ・焼物
- ・お食事
- ・汁物
- ・香物
- ・甘味



しゃぶしゃぶ



玄界灘の

天然真鯛

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
- ・甘味
- ・香物

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
- ・甘味
- ・香物

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

博多和牛

こだわりは

口当たり良い

上質な脂

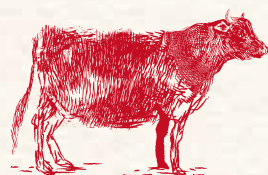
福岡県産の稲わらを

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。



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
- ・甘味
- ・香物

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
- ・甘味
- ・香物

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
- ・博多和牛の八女茶しゃぶしゃぶ
- ・甘味
- ・香物

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

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、あつ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
- ・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
- ・香物
- ・甘味

博多和牛

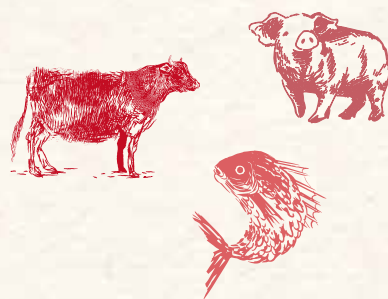
一〇、〇〇〇円

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
- ・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
- ・ぶつ切り 六二〇円
- ・ミンチ 六八〇円
- ・野菜盛り 五二〇円
- ・雑炊セット 五二〇円
- ・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。