

## 酒の肴

辛子明太子(生・炙り) 580

枝豆 380 地鶏のたたき 680

うめずいしょう 梅水晶 400 マグロ<sup>しゅうとう</sup>酒盗 400

きゅうり塩昆布和え 380

スルメイカの肝和え 580

ホタルイカの畳干し 480

かにみそ<sup>かにみそ</sup>蟹味噌の炙り 780

エイヒレ炙り 580 牛酢もつ 680

いぶりがっことクリームチーズ 580

ウニとホタテの海苔巻き 900

ウニと和牛の海苔巻き 1300



## 野菜

トマトスライス 400 野菜サラダ 580

ポテトサラダと煮卵 480 博多ポテサバ 580

パリパリピーマンの肉味噌添え 580

焼き椎茸<sup>しいたけ</sup>(塩orバター) 400

茹でたてブロッコリーと酒盗マヨ 650

蒸し鶏と根菜のさっぱりサラダ 680

# 一品料理

自家製つくね 一個 250 ● 椎茸つくね 一個 300 ●

だし出汁巻き玉子 580 ● 明太子だし出汁巻き玉子 700 ●

ぶたなんこつ 豚軟骨の角煮 580 とろとろ牛すじ大根 580

出来立て厚揚げとニラ醤油 480

たい 鯛のあら炊きor酒蒸し 980 ●



# 鍋

博多もつ鍋

一人前 1000 2人前 1900

豚しゃぶ鍋

一人前 1000 2人前 1900

お鍋のめ

ちゃんぽん麺・蕎麦・<sup>そば</sup>ぞうすいセット 各 300

# 焼魚

焼き鯖 (塩サバ・自家製みりん干し・鯖明太) 680

穴子の白焼き 780 カンパチのカマ塩焼き 580 ●



## 揚げ物

若鶏の唐揚げ 580      大根の唐揚げ 580

蟹クリームコロッケ 一個 350      アジフライ 一枚 280

穴子の天ぷら 680      牛赤身のカツ 980 ●

季節野菜の天ぷら盛り合わせ 880

宮崎名物チキン南蛮 680      みつみね三峰チキンナゲット 5個入 580



## 肉料理

鶏セセリ焼き (塩焼きor梅しそ) 580

牛タンの網焼き 880      茶美豚の岩塩グリル 580

牛赤身ステーキ 880 ●      和牛ミスジステーキ ●



## めに

ウニのせ和牛炙り寿司 2貫 800

鮮魚のまかない賄い丼 780      たい鯛茶漬 680

だし出汁茶漬(明太・梅・昆布) 400

おにぎり(梅・昆布・明太・高菜) 250

あっさりぞうすい鶏雑炊 580      小さな中華そば 480 ●

焼きラーメン 680 ●      本日のお味噌汁 300

牛乳豆腐(はちみつor黒みつ) 400