

フードメニュー（税抜き価格）

<お通し>

- ・季節の陶板しゃぶしゃぶ 400

<九州名物>

- ・チキン南蛮 ー自家製タルタルー（宮崎） 880
- ・黒豚の蕷焼き（鹿児島） 1080
- ・赤身馬刺し（熊本） 1580

<刺身>

- ・刺身盛り合わせ 1680円（5種） 1980円（7種）
　　<カンパチ・本マグロ・有頭甘海老・ハモ・ヒラメ + 真鯛・シマアジ>
- ・新鮮な胡麻サバ[半身]（入荷困難） 1580
- ・新鮮な胡麻シマアジ 1280
- ・生本マグロのぶつ切り ーニラ醤油でー 980

<サラダ>

- ・揚げごぼうのカリカリ胡麻サラダ 690
- ・海藻のピリ辛チョレギサラダ 690
- ・蕷燻製豚とじゃが芋のサラダ 790

<おつまみ>

- ・きゅうりの柚子胡椒漬 480
- ・国産鶏皮の炙りボン酢 580
- ・自家製山芋キムチ 580
- ・万願寺とうがらしの焼き浸し 580
- ・味噌漬けクリームチーズ 680
- ・烏賊そーめんの雲丹和え 780

< 藁焼き >

| | |
|----------------|------|
| ・生カツオの藁焼き | 1280 |
| ・生サバの藁焼き（入荷困難） | 1280 |
| ・ハモの藁焼き | 1280 |
| ・生本マグロの藁焼き | 1580 |
| ・赤身馬肉の藁焼き | 1580 |

< 炉端焼き >

| | |
|-----------|-----------|
| ・国産鶏せせり | 780 |
| ・さつま純然鶏 | 880 |
| ・かごしま黒豚 | 1080 |
| ・牛タン（並・上） | 1280・1580 |
| ・黒毛和牛 | 1980 |
| ・有頭海老 | 580 |
| ・殻付きホタテ | 580 |
| ・万願寺とうがらし | 380 |
| ・山芋 | 380 |
| ・ジャンボ椎茸 | 500 |

< 灰干し >

| | |
|--------------------|-------------|
| ・真サバの開き（1本 or ハーフ） | 1280 or 680 |
| ・秋刀魚 | 1000 |

< 逸品 >

| | |
|-------------------------------------|-----|
| ・どげんの出汁巻き卵 | 680 |
| （大根おろし盛り+100 or 明太子+200 or いくら+300） | |
| ・あっさり揚げ出汁餅 | 680 |
| ・山芋とろろのあおさ揚げ | 680 |
| ・ムール貝の日本酒蒸し | 880 |
| ・自家製タレ漬 若鶏の唐揚げ | 780 |
| ・真サバのぬか炊き | 880 |
| ・国産和牛すじ大根煮込み | 980 |

<羽釜釜飯> 提供に 30~40 分ほどお時間を頂きます 九州産のお米

- ・銀シャリの羽釜ご飯 (1 合) 780
- ・真鯛と三つ葉の羽釜ご飯 (1 合) 1280
- ・若鶏と牛蒡の羽釜ご飯 (1 合) 1280
- ・うなぎの羽釜ひつまぶし (1 合) 3000