

和食処
たか美

お品書き

お刺身

盛り合わせ

・三種盛り	二切ずつ	一人前	一五〇〇
・五種盛り	一切ずつ	一人前	一五〇〇
	二切ずつ	一人前	三〇〇〇
・七種盛り	一切ずつ	一人前	二〇〇〇
・九種盛り	一切ずつ	一人前	二五〇〇

※当日の仕入により金額は多少変動致します

単品刺身

・トラフグ	四〇〇〇
・オコゼ	三〇〇〇
・鯛の松皮造り	一八〇〇
・ヒラメ	一八〇〇
・関サバ (炙りもできます)	二〇〇〇
・ヒラス	一八〇〇
・シマアジ (胡麻醤油もあります)	一八〇〇

河豚の白子ポン酢

鯛の白子ポン酢

熊本県産特選馬刺し

中トロ

中トロアボカド納豆

北海道産ウニ一枚

半枚

北海道産ウニと湯葉刺し

ポタン海老二尾

関門タコ

関門タコの酢の物辛子酢味噌がけ

ヤリイカ (炙り刺しもできます)

ヤリイカのエンペラ細切ウニかけ

イカ梅肉納豆

若鶏のレバー刺

鯨のウネスベーコン

三〇〇〇

一八〇〇

五六〇〇

四〇〇〇

二五〇〇

一二〇〇〇

六〇〇〇

四〇〇〇

二〇〇〇

二四〇〇

二四〇〇

一八〇〇

三〇〇〇

一二〇〇

一一〇〇

三〇〇〇

サラダ

・大根とツナのはりはりサラダ	九〇〇
○生ハムとクリームチーズと	
アボカドの生春巻きサラダ	一一〇〇
・木の子と厚切りベーコンのサラダ	一〇〇〇
・釜揚げシラスと揚げゴボウと	
ツナの大根サラダ	一〇〇〇
(温玉入り)	一〇〇〇
・若松産フルーツトマト	七〇〇
・若松産フルーツトマトと生ハムサラダ	一〇〇〇
・特濃豆腐と湯葉とベーコンの	
シーザーサラダ(温玉入り)	一一〇〇
※温玉をオムレツに変更できます	一四〇〇
・ほたての炙りと	
ウニと湯葉のサラダ	四〇〇〇

煮物

○霜降り肉の炙りすき煮	二八〇〇
↳トリユフのオイル漬け添え	
○黒毛和牛すじ煮込み	一四〇〇
(温玉入り)	一五〇〇
・おいも豚の角煮	一〇〇〇
・おいも豚の角煮野菜と卵あんかけ	一三〇〇
・ブリかまの煮付け	一三〇〇
○イサキの煮付け	一八〇〇
○鯛のあらだき	一五〇〇
・のどぐろの煮付け	九〇〇〇
・あらかぶの煮付け	二〇〇〇
○いわしのぬか焚き〈北九州名物〉	一七〇〇

おつまみ 珍味

- 空豆の塩ゆで 一〇〇〇
- 稚鮎の南蛮漬け 一二〇〇
- 蛍烏賊の沖漬け 一二〇〇
- 蛍烏賊の酢の物辛子味噌かけ (8個) 一二〇〇
- 赤ナマコの土佐酢漬け 一五〇〇
- じゃが芋バターのイカの塩辛かけ 一〇〇〇
- 若松産フルーツトマトと
クリームチーズの生ハム包み 一一〇〇
- 冷奴 四〇〇
- 薬味三味の冷奴 六〇〇
- いかの塩辛 七〇〇
- いか下足の炙り 一五〇〇
- いかの塩辛昆布七輪バター焼き 一五〇〇
- クリームチーズのイカの塩辛かけ 九〇〇
- クリームチーズの金山寺味噌和え 六〇〇
- 南高梅のクリームチーズ和え (大葉・のり付き) 九〇〇
- ヒラメの骨せんべい 四〇〇

おまかせ五種の晩酌セツト

南高梅クリームチーズ和え・イカの塩辛・焼魚・季節の酢の物

本日の一品

※内容は変更する場合があります。

- 嘉麻産 枝豆の炙り 五〇〇
- からすみ大根 (炙りもできます) 一九〇〇
- 自家製明太子 (炙りもできます) 一〇〇〇
- 梅干し一個 二〇〇
- 漬物の盛り合わせ 八〇〇
- 自家製明太子・ぬか漬け・梅干し
たくあん・白菜漬け
※内容は変更する場合があります 四〇〇
- もろきゆう 金山寺味噌添え 四〇〇
- 関門タコの酢の物辛子味噌かけ 一五〇〇
- フォアグラテリーヌと
レモンの蜂蜜漬もなかサンド 一〇〇〇
- 黒毛和牛ヒレカツのサンド 三五〇〇

三〇分程お時間頂きます。

お肉

焼き物

- ・炙り豚足のおろし葱ポン酢和え 七〇〇
- ・お芋豚ロースの岩塩焼き 一五〇〇
- ・黒豚ロースの生姜焼き 一〇〇〇
- ・佐賀県産 とも三角ステーキ
(希少部位) 三七〇〇
- ・黒毛和牛A5イチボステーキ
(赤身の柔らかい部位) 三五〇〇
- ・黒毛和牛A5奥タン炙り
(タン刺し用) 四〇〇〇
- ・黒毛和牛A4ロースステーキ
(ジャポネソース又はわさび醤油) 三五〇〇
- ・和牛タン下とモヤシの
塩だれガーリック炒め 一二〇〇
- ・日向鶏の岩塩焼き 八〇〇

海鮮

- ・焼き蛍烏賊(8個) 一二〇〇
- ・河豚の白子焼き 三〇〇〇
- ・鯛の白子焼き 一八〇〇
- ・蒸しアワビの肝バター七輪 三五〇〇
- ・アワビと木の子の
ガーリック焼き 三五〇〇
- ・サザエのつぼ焼き 二〇〇〇
- ・サザエのアヒージョ
(トースト付) 一二二〇〇
- ・ホタテと木の子の醤油バター焼き 一五〇〇
- ・イカ下足と木の子のバター焼き 一五〇〇
- ・大車海老の塩焼き 一尾 二四〇〇

焼き物

焼魚

・関サバの塩焼き	二〇〇〇
・ホッケの塩焼き	一五〇〇
・ブリかまの塩焼き	一二〇〇
・甘鯛の西京焼き	三〇〇〇
・のどぐろの塩焼き	九〇〇〇
・北海道日高産シシヤモ焼き一尾	
メス	九〇〇
オス	七〇〇
・鰻の蒲焼き	三二〇〇
・鰻の白焼き	三二〇〇

卵料理

・出汁巻卵	七〇〇
・鰻巻き	一八〇〇
・チーズ出汁巻卵	八〇〇
・辛子明太子入り出汁巻卵	一二〇〇
・チーズ辛子明太子入り出汁巻卵	一四〇〇
・梅肉納豆入り出汁巻卵	九〇〇
・黒毛和牛すじ煮込み入り出汁巻卵	一一〇〇
・出汁巻卵のシラスと木の子あんかけ	一二〇〇

野菜

・合馬の筍焼き	三〇〇〇
・合馬の筍木の芽味噌焼き	三一〇〇

揚げ物

・ 雑鮎の天婦羅

一二〇〇

・ 蛸烏賊の天婦羅（8個）

一二〇〇

・ 河豚の白子の天婦羅

三〇〇〇

・ 鯛の白子の天婦羅

一八〇〇

・ 日向鶏の唐揚げ

九〇〇

・ 日向鶏の唐揚げのみぞれ煮

一二〇〇

・ トラフグの唐揚げ

一五〇〇

・ 季節野菜の天婦羅 一人前

一〇〇〇

（アスパラ・うるい・新玉葱・空豆・筍・わらび）

【単品もできます。】

・ 天婦羅の盛り合わせ 一人前

九〇〇

（エビ・野菜四・魚二）

・ 海老天 一尾

二〇〇

・ クリームチーズの天婦羅

六〇〇

・ 牡蠣フライ（四個）

八〇〇

・ 里芋団子の揚げ出し青さあんかけ

八〇〇

・ 里芋団子の揚げ出し蟹卵あんかけ

一〇〇〇

・ 白ゴマ麩のたま味噌田楽

八〇〇

・ 卵の天婦羅

三〇〇

・ 南高梅の天婦羅

七〇〇

・ 合馬の筍 天婦羅

三〇〇〇

・ 富山県産白海老の唐揚げ

一二〇〇

・ 富山県産白海老と野菜のかき揚げ

一四〇〇

・ ヒラメのフライいぶりがっこの

一五〇〇

レモンタルタルソースかけ

・ おこぜの唐揚げ

一八〇〇

・ 揚げ出汁餅

六〇〇

・ タコの唐揚げ

一三〇〇

・ 軟骨入りさつま揚げ

七〇〇

・ 無頭大エビフライ

四〇〇

・ 大車海老の有頭エビフライ

二四〇〇

・ いわし梅しそカツ

一一〇〇

・ 北海道日高産 シシヤモ

九〇〇

天婦羅一尾

メス

七〇〇

オス

・ イカ下足天婦羅

一五〇〇

・ 黒毛和牛ヒレカツサンド

三五〇〇

・ アボカドの天婦羅

六〇〇

・ アボカドとチーズの磯部揚げ

八〇〇

蒸し物

茶碗蒸しは一つが約二人前の大きさです。

半分の量も可能ですので

その際はお申し付けください。

○河豚の白子の茶碗蒸し

三〇〇〇

○鯛の白子の茶碗蒸し

一八〇〇

・五目茶碗蒸し

一〇〇〇

・カニのあんかけ五目茶碗蒸し

一三〇〇

・トロ湯葉とウニの茶碗蒸し

あおさ餡かけ

五〇〇〇

○蒸しアワビの茶碗蒸し

四〇〇〇

・渡り蟹の甲羅蒸し

五〇〇〇

・豚の角煮と白葱の茶碗蒸し

一二〇〇

・牛筋の茶碗蒸し

一〇〇〇

・鯛の酒蒸し

一二〇〇

三〇分程お時間頂きます。

鍋

○黒毛和牛A5の

奥タンのねぎしゃぶ

三五〇〇

・ぶりのしゃぶしゃぶ

三五〇〇

【追加食材】

・本日のウニ半分

五〇〇〇

タンでウニを包んでしゃぶしゃぶして

お召し上がりください

【シメ】

・雑炊

三〇〇〇

・稲庭うどん

六〇〇〇

飯・麵 汁物

・漬け丼

一二〇〇

・ウニ丼

五〇〇〇

茶漬け

・梅のり

六〇〇

・紫蘇昆布

六〇〇

・明太子

一〇〇〇

・塩鮭

一〇〇〇

〈胡麻醤油茶漬け〉

・鯛

一二〇〇

・シマアジ

一二〇〇

・関サバ

一二〇〇

雑炊

・卵

五〇〇

・鶏

六〇〇

・雲丹

五〇〇

麵

・稲庭うどん

瓦そば風 (温)

一二〇〇

・稲庭牛すじうどん (温)

一五〇〇

(温玉入り)

一六〇〇

・稲庭うどん 冷し

六〇〇

温

六〇〇

・稲庭うどんかぼす冷やかかけ

七〇〇

味噌汁

・豆腐と若芽の味噌汁

五〇〇

・オコゼの味噌汁

一二〇〇

・あおさの味噌汁

六〇〇

・伊勢海老と尾頭味噌汁

一八〇〇

甘

○ 白桃あいす

五〇〇

・濃厚プリン

五〇〇

○ 抹茶あいす

五〇〇

・バニラあいす

五〇〇