

和食處

# たか美

お品書き

## 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
- ・七種盛り 一切ずつ 一人前 三〇〇〇
- ・九種盛り 一切ずつ 一人前 二〇〇〇

二切ずつ

一人前

三〇〇〇

・中トロ

- ・中トロアボカド納豆 二五〇〇
- ・北海道産ウニ一枚 一〇〇〇〇
- ・半枚 五〇〇〇

※当日の仕入により金額は多少変動致します

## お刺身

### 单品刺身

- ・トラフグ 三〇〇〇
- ・オコゼ 三〇〇〇
- ・関サバ (炙りもできます) 三〇〇〇
- ・イサキ (炙りもできます) 二七〇〇
- ・鯛の松皮造り 一八〇〇
- ・ヒラメ 一八〇〇
- ・ヒラス 一八〇〇
- ・シマアジ (胡麻醤油もあります) 一三〇〇
- ・秋刀魚 一八〇〇

四〇〇〇  
三〇〇〇  
二七〇〇  
一八〇〇  
一八〇〇  
一八〇〇  
一八〇〇  
一三〇〇

- ・タラの白子ポン酢 一八〇〇
- ・熊本県産特選馬刺し 五六〇〇
- ・北海道産ウニと湯葉刺し 一〇〇〇〇
- ・漬けイクラ 四〇〇〇
- ・ボタン海老二尾 五〇〇〇
- ・関門タコ 二〇〇〇
- ・関門タコの酢の物辛子酢味噌がけ 二〇〇〇
- ・ヤリイカ (炙り刺しもできます) 一五〇〇
- ・ヤリイカのエンペラ細切 一八〇〇
- ・イカ梅肉納豆 二〇〇〇
- ・若鶏のレバー刺 二〇〇〇
- ・鯨のウネスベーコン 二一〇〇

ウニイクラかけ

三〇〇〇  
二二〇〇  
一一〇〇  
三〇〇〇

# サラダ

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

## ウニと湯葉のサラダ

四

煮物

- ・霜降り肉の炙りすき煮
  - ・トリュフのオイル漬け添え
  - ・黒毛和牛すじ煮込み  
(温玉入り)
  - ・おいも豚の角煮
  - ・おいも豚の角煮野菜と卵あんかけ
  - ・ブリカマの煮付け
  - ・鯛のあらだき
  - ・のどぐろの煮付け
  - ・あらかぶの煮付け
  - ・いわしのぬか焚き 〈北九州名物〉

# 珍味 おつまみ

・ 揚げ銀杏	一一〇〇
・ じやが芋バターのイカの塩辛かけ	一〇〇〇
・ シャインマスカットとクリームチーズの生ハム包み	一一〇〇
・ 冷奴	一一〇〇
・ 葉味三昧の冷奴	一一〇〇
・ いかの塩辛	一〇〇〇
・ いか下足の炙り	一〇〇〇
・ いかの塩辛昆布七輪バター焼き	一〇〇〇
・ クリームチーズのイカの塩辛かけ	一〇〇〇
・ クリームチーズの金山寺味噌和え	一〇〇〇
・ 南高梅のクリームチーズ和え	一〇〇〇
（大葉・のり付き）	
・ ヒラメの骨せんべい	

・ おまかせ五種の晩酌セット	一五〇〇
・ 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	五〇〇
・ 漬物の盛り合わせ	五〇〇
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もあります。	
・ もろきゅう 金山寺味噌添え	一〇〇〇
・ 関門タコの酢の物辛子味噌がけ	二〇〇
・ フォアグラテリーヌとレモンの蜂蜜漬もなかサンド	八〇〇
・ 黒毛和牛ヒレカツのサンド	一〇〇〇
レモンの蜂蜜漬もなかサンド	三五〇〇

## お肉

・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)	一〇〇〇
・黒毛和牛 A5イチボステーキ (赤身の柔らかい部位)	三七〇〇
・黒毛和牛 A5奥タン炙り (タン刺し用)	三五〇〇
・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)	四〇〇〇
・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

・タラの白子焼き	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)	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

## 焼魚

太刀魚の塩焼き	三〇〇〇
秋刀魚の塩焼き	一五〇〇
鰯の西京焼き	一五〇〇
ホッケの塩焼き	一五〇〇
ブリかまの塩焼き	一五〇〇
甘鯛の西京焼き	一二〇〇
のどぐろの塩焼き	九〇〇〇
北海道日高産シシャモ焼き一尾	二六〇〇
メス	九〇〇〇
オス	七〇〇〇
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	一八〇〇
鰻巻き	一八〇〇
チーズ出汁巻卵	一二〇〇
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	九〇〇〇
梅肉納豆入り出汁巻卵	一四〇〇
黒毛和牛すじ煮込み入り出汁巻卵	一二〇〇
出汁巻卵のシラスと木の子あんかけ	一二〇〇
野菜	三〇〇〇
焼き松茸	七〇〇〇



# 蒸し物

茶碗蒸しは一つが約二人前の大さです。

半分の量も可能ですので

その際はお申し付けください。

・タラの白子の茶碗蒸し

一八〇〇

・蛤と松茸の土瓶蒸し

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

二二〇〇

・豚の角煮と白葱の茶碗蒸し

一〇〇〇

・牛筋の茶碗蒸し

一二〇〇

・鯛の酒蒸し

三〇 分程お時間頂きます。

・黒毛和牛A5の

奥タンのねぎしゃぶ

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

・稻庭うどん

六〇〇

# 鍋

飯・麵

・漬け丼	一二〇〇
・ウニ丼	一〇〇〇
・梅のり	六〇〇
・紫蘇昆布	六〇〇
・明太子	一〇〇〇
・塩鮭といくらの 親子茶漬け	一五〇〇
・胡麻醤油茶漬け	一一〇〇
・鯛	一一〇〇
・シマアジ	一一〇〇
・関サバ	一一〇〇

雜  
炊

• 卵 鷄 雲丹

麵

・稻庭うどん

# 瓦そば風 (温)

一五〇

稻庭牛すじうどん  
(温)

元服之書

二

溫王刀劍

- -

・稻庭うどん  
冷し

—

温

—  
—  
—  
○  
○

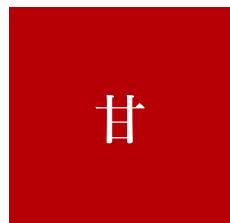
・稻庭うどんかぼす冷やかけ

・稻庭うどんかぼす冷やかけ  
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

廿



● 栗あいす



・バニラあいす 抹茶あいす

五