

和食
処

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 |
| ・五種盛り | 一切ずつ | 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

お刺身

单品刺身

- | | |
|-------------------|------|
| ・トラフグ | 四〇〇〇 |
| ・オコゼ | 三〇〇〇 |
| ・関サバ (炙りもできます) | 二七〇〇 |
| ・イサキ (炙りもできます) | 一八〇〇 |
| ・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) | 一八〇〇 |

- | | |
|------------|-------|
| ・河豚の白子ポン酢 | 三〇〇〇 |
| ・タラの白子ポン酢 | 一八〇〇 |
| ・岡山県産牡蠣ポン酢 | 一二〇〇 |
| ・熊本県産特選馬刺し | 五六〇〇 |
| ・中トロ | 四〇〇〇 |
| ・中トロアボカド納豆 | 二五〇〇 |
| ・北海道産ウニ一枚 | 一二〇〇〇 |

半枚

- | | |
|-------------------|------|
| ・北海道産ウニと湯葉刺し | 四〇〇〇 |
| ・ボタン海老二尾 | 二〇〇〇 |
| ・関門タコ | 二〇〇〇 |
| ・関門タコの酢の物辛子酢味噌がけ | 一五〇〇 |
| ・ヤリイカ (炙り刺しもできます) | 一八〇〇 |
| ・ヤリイカのエンペラ細切ウニかけ | 三〇〇〇 |
| ・イカ梅肉納豆 | 一二〇〇 |
| ・若鶏のレバー刺 | 一二〇〇 |
| ・鯨のウネスベーコン | 三〇〇〇 |

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

○・赤ナマコの土佐酢漬け	一五〇〇
・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
○・苺とクリームチーズの生ハム包み	一一〇〇
・冷 奴	一〇〇〇
・葉味三昧の冷奴	一〇〇〇
・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	九〇〇〇
・クリームチーズの金山寺味噌和え	六〇〇〇
・南高梅のクリームチーズ和え	九〇〇〇
（大葉・のり付き）	九〇〇〇
・ヒラメの骨せんべい	四〇〇〇

・おまかせ五種の晩酌セット

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

※ 内容は変更する場合もあります。

・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

自家製明太子・ぬか漬け・梅干し
たかあん・白菜漬け

※ 内容は変更する場合もあります。

八〇〇

- ・もろきゅう 金山寺味噌添え
- ・関門タコの酢の物辛子味噌がけ
- ・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

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) 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 (ジヤ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

- ・岡山県産焼き牡蠣 一個 一二〇〇
- ・河豚の白子焼き 三〇〇〇
- ・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 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

焼き物

・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	二六〇〇
・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	九〇〇〇
メス	九〇〇〇
オス	七〇〇〇
・鰻の蒲焼き	三三〇〇
・鰻の白焼き	三三〇〇

卵料理

・出汁巻卵	七〇〇
・鰻巻き	一八〇〇
○チーズ出汁巻卵	一二〇〇
○辛子明太子入り出汁巻卵	八〇〇
・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

・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

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。

○ 河豚の白子の茶碗蒸し

三〇〇〇

○ タラの白子の茶碗蒸し

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

一〇〇〇

あおさ餡かけ

一〇〇〇

○ 蒸しアワビの茶碗蒸し

一〇〇〇

・ 渡り蟹の甲羅蒸し

一二〇〇

・ 豚の角煮と白葱の茶碗蒸し

一二〇〇

・ 牛筋の茶碗蒸し

一二〇〇

・ 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

奥タンのねぎしやぶ

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・麺 汁物

- ・漬け丼
- ・ウニ丼
- ・梅のり
- 茶漬け

二二〇〇
五〇〇〇

六〇〇
一〇〇〇

- ・塩鮭
- ・明太子
- ・紫蘇昆布

- ・鯛
 - ・シマアジ
 - ・関サバ
- 〈胡麻醤油茶漬け〉

一二〇〇
一二〇〇
一二〇〇

- ・稻庭うどん
- 瓦そば風 (温)
- ・稻庭牛すじうどん (温)
(温玉入り)
- ・稻庭うどん 冷し
- 温
- ・稻庭うどんかぼす冷やかけ

七〇〇
六〇〇
六〇〇
一五〇〇
一二〇〇
一二〇〇

味噌汁

- ・豆腐と若芽の味噌汁
- ・オコゼの味噌汁
- ・あおきの味噌汁
- ・伊勢海老と尾頭味噌汁

一二〇〇
六〇〇
一八〇〇
五〇〇〇

五〇〇〇
六〇〇〇
五〇〇〇

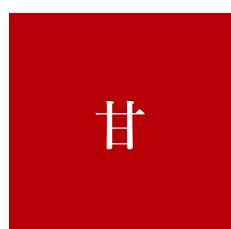
- ・卵
- ・鶏
- ・雲丹

麺

- ・稻庭うどん

五〇〇〇

甘



- ・さつまいもあいす
- ・濃厚プリン
- ・抹茶あいす
- ・バニラあいす

五〇〇〇
五〇〇〇
五〇〇〇
五〇〇〇