



# 本日のおすすめ

## 鮮魚

①	マグロ	中トロ	1	2	人前	
②	④	③ 玄海 鯛	赤身	1	3	8
④	イサキ	8	8			
⑤	⑤	太刀魚炙り	1	2	8	
⑥	⑥	金目鯛	1	3	8	
⑦	⑦	シマアジ	9	8		
⑧	⑧	ハモ湯引き	1	5	8	
⑨	⑨	赤貝(1個)	1	2	8	
⑩	⑩	北海道 うちに	2	4	8	
⑪	⑪	つぶ貝	A	S	K	
⑫	⑫	お任せ刺身盛	2	3	人前	
⑬	⑬	並(おすすめ3種)	2	5	8	
⑭	⑭	上(鮪、うに入り5種)	3	9	8	
		⑭ 特上				
		(うに、貝、鮪入り7種)	5	2	8	
⑮	⑮	姿造り・姿焼き・煮付け	A	S	K	
⑯	⑯	鰯	A	S	K	
⑰	⑰	イサキ	A	S	K	
⑱	⑱	鯛のあら炊き	9	8		
⑲	⑲	鯛酒蒸し	9	8		
⑳	⑳	佐賀牛すじ煮込み	8	8		
㉑	㉑	筑前煮	4	8		
㉒	㉒	茄子揚げ出し	3	8		
㉓	㉓	ハモきのこ鍋	3	2	8	

## 揚げ物

⑳	⑳	ハモの天ぷら	1	5	8
㉑	㉑	唐津鯛のフライ	1	2	8
㉒	㉒	タルタル添え	1	2	8
㉓	㉓	赤茄子の	5	8	
㉔	㉔	肉味噌はさみ揚げ	3	8	
㉕	㉕	とうもろこしかき揚げ	3	8	
㉖	㉖	牛蒡チップス	3	8	

## 焼き物

㉗	㉗	金目鯛の味噌焼き	1	8	8
㉘	㉘	サバの醤油みりん干し	5	8	
㉙	㉙	キンキの一夜干し(大)	2	4	8
㉚	㉚	九州産野菜炒め	9	8	
㉛	㉛	佐賀産玉ねぎの厚切りステーキ	4	8	

## 冷菜

㉜	㉜	まぐろの山かけ	1	3	8
㉝	㉝	セロリのピクルス	3	8	
㉞	㉞	鯛酒盗の	3	8	
㉟	㉟	クリームチーズ添え	5	8	
㊱	㊱	貝柱の酒粕漬け	4	8	
㊲	㊲	釜揚げしらすと大根おろし	3	3	8
㊳	㊳	肉味噌胡瓜	3	8	

## 甘味

㊴	㊴	紅はるかのスイートポテト	2	8	
㊵	㊵	熊本産メロン	8	8	

別途の10%サービス料を頂戴致します



# 是日推介

## 鮮魚

### 刺身單品 1 ~ 2 人前

- ① 中吞拿魚腩 1 9 8
- ② 吞拿魚赤身 1 3 8
- ③ 玄海 鯛魚刺身 8 8
- ④ 伊佐木刺身 9 8
- ⑤ 炙燒太刀魚刺身 1 2 8
- ⑥ 金目鯛刺身 1 3 8
- ⑦ 深海池魚刺身 9 8
- ⑧ 熱灼鱧魚 1 5 8
- ⑨ 活赤貝刺身(1隻) 1 2 8
- ⑩ 北海道 海膽 2 4 8
- ⑪ 粒貝 時價

### 廚師發辦刺身盛 2 ~ 3 人前

- ⑫ 並 推介刺身共 3 款 2 5 8
- ⑬ 上 推介刺身共 5 款 (包括吞拿魚、海膽) 3 9 8
- ⑭ 特上 推介刺身共 7 款 (包括海膽、貝類、吞拿魚) 5 2 8

### 原條刺身・原條燒・汁煮 池魚 伊佐木 時價

## 煮物

- ⑬ 荒炊鯛魚頭 9 8
- ⑭ 酒蒸鯛魚 9 8
- ⑮ 慢煮佐賀牛筋 8 8
- ⑯ 九州鄉土料理筑前煮 4 8
- ⑰ 佐樂式炸茄子 3 8
- ⑱ 鱧魚雜菌鍋 3 8

## 揚げ物

- ⑲ 鱧魚天婦羅 1 5 8
- ⑳ 炸唐津鯛魚配他他汁 1 2 8
- ㉑ 炸赤茄子夾肉味噌 5 8
- ㉒ 粟米天婦羅餅 3 8
- ㉓ 牛蒡脆片 3 8

## 焼き物

- ㉔ 味噌燒金目鯛 1 8 8
- ㉕ 味醂醬油鯖魚乾 5 8 8
- ㉖ 喜之次一夜干(大) 2 4 8
- ㉗ 炒九州野菜 9 8
- ㉘ 佐賀厚切燒洋蔥扒 4 8

## 冷菜

- ㉙ 醬油漬吞拿魚伴山芋蓉 1 3 8
- ㉚ 醃漬芹菜 3 8
- ㉛ 鯛魚酒盜伴忌廉芝士 5 8
- ㉜ 酒粕漬貝柱 4 8
- ㉝ 釜揚白飯魚配蘿蔔蓉 3 8
- ㉞ 肉味噌青瓜 3 8

## 甘味

- ㉟ 日本甜蕃薯慕絲 2 8
- ㊱ 熊本蜜瓜 8 8

堂食另加一服務費