

逸品	鹿儿岛产黑猪烧麦	蒸笼精心蒸制，请蘸取葡萄柚子醋和日式黄芥末享用。	800
	鱿鱼烧麦	精心蒸制福冈特产鱿鱼烧麦。请蘸取葡萄柚子醋和日式黄芥末享用。	780
	华味鸡丸	精心蒸制博多特产华味鸡丸。请与鸡汤一同享用。	700
	黑猪香肠	精心蒸制熏香肠。请蘸取黄芥末享用。	700
	明太子多汁厚蛋烧	在多汁厚蛋烧中加入了博多特产明太子。厚蛋烧以鲣鱼干、鲑鱼干、海带高汤提味。	680
	特制炸鱼肉饼	以鱼泥和蛋白炸制而成。请蘸取生姜酱油享用。	550
	炸鸡翅	鸡翅以日本清酒腌制而成，口味醇厚。	780
	鹿儿岛产黑猪红烧肉	小火慢炖、软嫩可口的红烧肉。	800
	鸡肉刺身	土鸡鸡胸仅表层用高温灼烧，内部有如刺身。	780
	黑猪迷你汉堡肉	此汉堡肉质地柔软，富含黑猪肉。迷你大小，适合下酒。	1000
特选	大厨精选澳洲牛肉。请蘸取酱油酱汁享用。	2800	
小钵·沙拉	毛豆	毛豆	300
	芥末生章鱼	芥末生章鱼	300
	醋拌海草	醋拌海草	300
	凉拌肥肠配柚子醋	凉拌肥肠配柚子醋	300
	鲣鱼花拌豆腐	鲣鱼花拌豆腐	300
	法式油封鲑鱼	福冈人气食材鲑鱼制成的法式油封菜式。	400

	番茄冷切	番茄冷切	400
	洋葱沙拉	洋葱薄片上浇日式酱油沙拉汁。	500
	绿色鲜蔬	绿叶蔬菜沙拉，上浇自制洋葱沙拉汁。	500
米饭·面·汤	饭团（2个）	饭团（2个）	400
	白米饭	白米饭	300
	五岛乌冬面（热）	长崎·五岛特产！含有山茶花油的劲道细乌冬面，热乌冬面配合飞鱼高汤，冷乌冬面配合特制高汤，敬请享用。	700
	五岛乌冬面（冷）	长崎·五岛特产！含有山茶花油的劲道细乌冬面，热乌冬面配合飞鱼高汤，冷乌冬面配合特制高汤，敬请享用。	700
	味噌汤	以当天新鲜食材制作。	300
蒸笼饭	严选和牛蒸笼饭	请尽情享受慢烤而成的柔软和牛。	3000
	鹿儿岛产黑猪蒸笼饭	口感醇厚的黑猪肉慢炖而成。	2200
	华味鸡蒸笼饭	华味鸡清爽可口，为福冈代表性美食。	2000
	福冈·宗像穴子蒸笼饭	※季节限定菜单※ 坐拥世界遗产的宗像地区捕获的新鲜穴子精心蒸制，口感绵软。	2300
蒸笼菜	富含鲜蔬的特选和牛蒸笼	层层选拔而出的霜降和牛。	3000
	富含鲜蔬的鹿儿岛产黑猪蒸笼	鹿儿岛黑猪的醇厚口味和鲜蔬的清甜共奏华章。	2200
	富含鲜蔬的华味鸡胸蒸笼	华味鸡胸含油量低，配以鲜蔬，口味清爽。	2000
	当季鲜蔬蒸笼	※季节限定菜单※ 纯素蒸笼。点一份温野菜当做沙拉怎么样？	1400

甜点	纯白咖啡牛奶布丁	咖啡口味的牛奶布丁。	550
	福冈县八女市产抹茶冰淇淋	使用来自茶叶名产地福冈八女的高级抹茶。	500
	大厨特别推荐巧克力蛋糕	以法国巧克力精神制作的巧克力蛋糕	700
饮料(基本)	酒水自助 90 分钟	酒水自助 90 分钟	1500
	生啤	朝日啤酒超爽系列	600
	无酒精啤酒	朝日无酒精啤酒	500
	威士忌气泡水	威士忌与碳酸水混合而成的鸡尾酒	700
	气泡葡萄酒 一杯	大厨特选的本日推荐气泡葡萄酒。	1200
	白葡萄酒 一杯	大厨特选的本日推荐葡萄酒。	900
	红葡萄酒 一杯	大厨特选的本日推荐葡萄酒。	900
日本清酒	喜多屋 苍田 特别纯米酒	此日本清酒以果香和回甘著称，和肉类很搭配。	0
	繁枳 大吟釀	辛口日本清酒，口味均衡，过喉清爽。	900
	三井之寿 纯米吟釀 芳吟	香气芳醇，口感柔和，适合微热或常温饮用。	900
	庭之树莺 特别纯米酒	用熟成大米酿造的爽快辛口清酒，市面少见。加热后散发大米的甘甜香气。	800
	白丝 原酒	口感较甜，酒精度高，在福冈受到粉丝长年喜爱。	700
梅酒	芳熟梅酒	此梅酒含有蜂蜜，口感甘甜。	700
日本烧酒	(红薯烧酒) 萨摩木挽黑	此烧酒香气甘甜，容易入口。	600
	(红薯烧酒) 魔王	此烧酒经长期熟成，口感丰富厚重。	1000

	(大麦烧酒) 真	此大麦烧酒以天然酒曲制作，微甜清爽。	650
	(大麦烧酒) 吉四六	此烧酒由传统酒窖生产，香气柔和，非常容易入口。	900
鸡尾酒	金巴利苏打	金巴利苏打	800
	金巴利橙汁	金巴利橙汁	800
	黑加仑橙汁	黑加仑橙汁	800
	黑加仑乌龙	黑加仑乌龙	800
	姜汁啤酒	姜汁啤酒	800
	皇家基尔	皇家基尔	1000
	姜汁红葡萄酒	姜汁红葡萄酒	1000
软饮	可乐	可乐	500
	姜汁汽水	姜汁汽水	500
	橙汁	橙汁	500
	乌龙茶	乌龙茶	500
	沛绿雅气泡矿泉水	沛绿雅气泡矿泉水	700
	热咖啡	热咖啡	550
	冰咖啡	冰咖啡	550
	红茶	红茶	600