

일품요리	카고시마현산 쿠로부타 슈마이	세이로(일본식 나무 찜통)로 찍니다. 발사믹 폰즈 소스와 겨자 양념을 곁들여서 드셔 보시길 바랍니다.	800
	이카 슈마이	후쿠오카 명물인 오징어 시오마이를 주문을 받고서 바로 찍냅니다. 발사믹 폰즈 소스와 겨자 양념을 곁들여서 드셔 보시길 바랍니다.	780
	하나미도리 츠쿠네	하카타산 하나미도리를 이용한 미트 볼 찍 요리입니다. 닭고기 수프에 찍어서 드셔 보시길 바랍니다.	700
	쿠로부타 소시지	훈제로 만든 소시지 찍 요리입니다. 홀그레인 머스터드와 함께 드셔 보시길 바랍니다.	700
	명란젓 계란말이	하카타 명물인 명란젓을 일본식 계란말이에 넣었습니다. 육수는 가쓰오 부시, 사바 부시 그리고 다시마로 육수를 우려냈습니다.	680
	특제 사츠마아게	생선 어묵과 계란의 흰자 등을 섞어서 튀겨 냅니다. 생강 간장에 찍어서 드셔 보시길 바랍니다.	550
	닭날개 튀김	일본주에 절여서 감칠맛이 듬뿍 배어 있는 닭날개 요리입니다.	780
	카고시마현산 카쿠니	충분히 시간을 들여 정성껏 만들어서 입안에서 녹아내릴 듯 부드러운 식감의 조림 요리입니다.	800
	닭회	토종닭의 가슴살 표면만을 구워서 마치 육회의 식감과 같이 드실 수 있는 요리입니다.	780
단품요리 · 샐러드	양증맞은 사이즈의 흑돼지 햄버그 스테이크	흑돼지를 듬뿍 넣어 반죽한 부드러운 햄버그. 작은 크기로 만들어서 안주로도 좋습니다.	1000
	특선 리브 로스트 스테이크	셰프가 선정한 맛있는 오스트레일리아산 비프입니다. 특제 간장 베이스의 소스로 드셔 보시길 바랍니다.	2800
	에다마메	팻콩을 삶아서 소금으로 간을 한 짹짹한 맛의 안주입니다.	300
타코와사	한국에서도 유명하죠?! 문어에 와사비를 곁들인 안주입니다. 일본에서 맛보는 오리지널의 맛!!	300	
모즈쿠수	오키나와산 해초 (큰실말)를 식초 소스에 담아서 먹는 요리입니다.	300	

	강추!! 수모쯔	곱창을 조리하여 폰즈 소스와 함께 먹는 하카타의 명물 중에 하나인 안주입니다.	300
	히야얏코	차가운 두부요리(연두부). 위에 쪽파와 간장등을 올려 맛을 냈습니다.	300
	신선한 고등어 콘피	후쿠오카에서 인기가 많은 신선한 고등어를 콘피(프랑스 요리의 조리법)로 만든 요리입니다.	400
	토마토 슬라이스	신선한 토마토만을 슬라이스했습니다.	400
	어니언 샐러드	얇게 썬 양파를 간장 베이스의 일본풍 드레싱으로 맛을 내었습니다.	500
	그린 샐러드	앞채소 샐러드를 수제 어니언 드레싱으로 맛을 내었습니다.	500
식사·면·국물	오니기리(2 개)	큐슈산 쌀을 이용하여 지은 밥으로 만든 주먹밥입니다.	400
식사·면·국물	공기밥	큐슈산 쌀을 이용하여 아주 맛이 좋습니다.	300
식사·면·국물	고토우 우동 (온)	나가사키현 고토우 지방의 명물! 동백기름을 넣어 반죽하여 탱탱한 식감의 가는 면발의 우동입니다.	700
식사·면·국물	고토우 우동 (냉)	나가사키현 고토우 지방의 명물! 동백기름을 넣어 반죽하여 탱탱한 식감의 가는 면발의 우동입니다. 냉 특제 육수로 드셔 보시길 바랍니다.	700
식사·면·국물	미소시루 (일본식 된장국)	그날 들어온 신선한 식자재로 만들고 있습니다.	300
세이로 마부시(단품)	고급 와규 (일본 고급소)를 사용한 세이로 마부시	충분히 시간을 들여 나무 찜통 구이로 만든 와규를 즐겨 보시길 바랍니다.	3000

	카고시마현산 흑돼지를 사용한 세이로 마부시	흑돼지의 깊은 맛이 배어 나오도록 천천히 조리한 요리입니다.	2200
	하나미도리 (큐슈 지방의 브랜드 닭고기)를 사용한 세이로 마부시	후쿠오카라면 하나미 도리! 담백하고 깔끔한 맛의 요리입니다.	2000
	※계절 한정※ 후쿠오카 무나카타산 아나고를 사용한 세이로 마부시	※계절 한정※ 세계 유산 등록지이기도 한 무나카타시에서 잡힌 신선한 아나고(붕장어)를 구운 다음 나무 찜통으로 찌낸 요리입니다.	2300
세이로무시	푸짐한 채소와 특선 와규(일본산 고급소고기)를 사용한 세이로무시(나무 찜통으로 찌 요리)	마블링이 풍부한 와규(일본산 고급소고기)를 엄선해서 준비했습니다.	3000
	푸짐한 채소와 카고시마현산 흑돼지를 사용한 세이로무시(나무 찜통으로 찌 요리)	카고시마현산 흑돼지의 맛과 채소의 단맛이 잘 어우러져 있는 요리입니다.	2200
	푸짐한 채소와 하나미 도리(큐슈 지방의 브랜드 닭고기)의 가슴살을 사용한 세이로무시 (나무 찜통으로 찌 요리)	지방이 적어서 담백한 맛을 내는 하나미 도리의 가슴살과 채소의 단맛이 어우러져 담백하고 깔끔한 맛의 요리입니다.	2000
	※계절 한정※ 계절 채소를 사용한 세이로무시 (나무 찜통으로 찌 요리)	채소만을 나무 찜통으로 찍니다. 일반 샐러드를 대신해서 따뜻한 채소를 드셔 보시는 것은 어떠신지요?	1400
디저트	새하얀 커피 밀크 푸딩	커피 풍미의 밀크 푸딩입니다.	550
	야메 말차의 젤라토	차 산지로 유명한 후쿠오카 야메시의 야메 말차를 사용합니다.	500
	셰프가 자랑하는 가토 쇼콜라	프랑스산 초코렛을 사용한 특제 가토 쇼콜라입니다.	700
드링크(음료 기본)	90 분간 음료 뷔페(술을 포함한 드링크메뉴 무제한리필 가능)	술을 포함한 드링크메뉴 무제한리필 가능	1500
	생맥주	아사히 슈퍼 드라이	600
	무알콜 맥주	아사히 드라이 제로	500

	위스키 하이볼	위스키에 탄산수를 섞은 칵테일	700
	스파클링 와인 글라스	셰프가 고른 오늘의 추천 스파클링 와인입니다.	1200
	화이트 와인 글라스	셰프가 고른 오늘의 추천 와인입니다.	900
	레드 와인 글라스	셰프가 고른 오늘의 추천 와인입니다.	900
일본주(사케)	키타야 소우덴 특별 준마이주	과일 맛의 향과 감미가 특징입니다. 고기 요리와 잘 어울리는 일본주입니다.	0
	시게마스 다이긴쵸	드라이한 맛의 일본주로 풍미의 밸런스가 좋고 부드러운 목 넘김을 즐기실 수 있습니다.	900
	미이노코토부키 준마이긴쵸 호우긴	맛과 향이 부드러워서 좋은 맛을 가지고 있으며 상온 보관 상태에서 드시는 것을 추천드립니다.	900
	니와노우구이수 특별 준마이주	상당히 드물게 숙성한 쌀을 사용해서 뒷맛이 깔끔한 드라이한 맛의 술입니다. 따뜻하게 데우면 쌀의 감미가 퍼집니다.	800
	시로이토 겐슈	약간 단맛이 있고 알코올 도수가 높다는 것이 특징입니다. 오랜 세월 동안 팬이 많은 후쿠오카에서는 친근한 술입니다.	700
매실주	호우준 우메슈 (매실주)	벌꿀이 들어간 단맛의 매실주입니다.	700
일본 소주	(고구마) 흑 누룩을 사용한 사츠마코비키	달달한 향기가 있어 마시기 쉬운 소주입니다.	600
	(고구마) 마오우	장기 숙성으로 깊은 맛이 있는 진한 맛의 소주입니다.	1000
	(보리) 톳파이 (마코토)	천연 누룩으로 만든 연한 단맛이 있어 입안이 깔끔한 보리소주입니다.	650
	(보리) 킷쵸무	전통이 있는 주조 회사에서 만든 장기 숙성 소주입니다. 향기도 부드럽고 상당히 마시기 쉬운 것이 특징입니다.	900
칵테일	캄파리 소다	캄파리 앤드 소다	800

캄파리 오렌지	캄파리 앤드 오렌지	800
카시스 오렌지	카시스 앤드 오렌지	800
카시스 우롱	카시스 앤드 우롱차	800
산디가프	맥주 칵테일	800
키르	화이트 와인 베이스의 칵테일	1000
키티	레드 와인 앤드 진저에일	1000

소프트

드링크

콜라	콜라	500
진저에일	진저에일	500
오렌지 주스	오렌지 주스	500
우롱차	우롱차	500
페리에	페리에	700
커피	커피	550
아이스 커피	아이스 커피	550
홍차	홍차	600