



사진은 華(하나) 코스 이미지입니다

華(하나) 코스

여주인
추천

6,000엔

전채에서부터 디저트까지. 미즈타키의 풀 코스입니다.

- | | |
|--------------------|--|
| ■ 고바치 2종 | ■ 하나미도리 미즈타키
(토막썰이 고기, 다진 고기, 절민 고기, 간, 야채 모듬, 조우스이 또는 짬뽕면) |
| ■ 전채 3종 모듬 | ■ 명태 갓 |
| ■ 하나미도리 생햄과 닭 속불구이 | ■ 감미 |
| ■ 가와리바치 | |

나베를 더욱 맛있게

하나미도리 니ку모리 (고기모듬) 華味鳥肉盛り	1,250엔
하나미도리 부츠기리 (뼈와 함께 자른 닭고기) 華味鳥ぶつ切り	760엔
하나미도리 키리미 (먹기 좋게 자른 닭고기) 華味鳥切身	720엔
하나미도리 키모 (닭 간) 華味鳥肝	570엔
야사이모리 (야채모듬) (1인분) 野菜盛り(1人前)	600엔
야사이 탄평 (야채 단품) 野菜单品	350엔

하나미도리 츠큐네 (닭고기완자) 華味鳥ミンチ	700엔
조스이 셋트 雜炊セット	580엔
짬뽕 (면) ちゃんぽん	300엔
스이 교자 (물만두) (5개) 水ぎょうざ(5個)	500엔
고향 (밥) (국산쌀) ご飯(国産米)	350엔
멘타이코 (명란젓) 明太子	300엔

※요리사진은 모두 이미지입니다. 실제와 다른 경우가 있습니다. 미리 양해 말씀드립니다.

※표시가격은 모두 세금포함 가격으로 되어 있습니다.

※저희 가게는 '참마' 등을 사용하고 있습니다. 식품 알레르기가 있으신 분은 직원에게 말씀해 주십시오.

※음식값의 5%를 서비스 요금으로 받고 있습니다. 양해해 주시기를 미리 부탁드립니다.

※料理写真は全てイメージです。内容が変わることがございます。あらかじめご了承ください。

※表示価格はすべて税込み価格となっております。

※当店は山芋などを使用しております。食物アレルギーをお持ちの方はスタッフにお申し出ください。

※ご飲食代の5%をアテンド料としてを申し受けております。予めご了承ください。



사진은 凤凰(호우오우) 코스 이미지입니다

엄선 코스

鳳凰(호우오우) 코스

예약제

8,000엔

- 전채 9종 모듬
- 특선말고기회와 닭 속불구이
- 가와리바치
- 카와리바치(찜요리 등)

- 하나미도리 미즈타키
(토막썰이 고기, 다진 고기, 젓민 고기, 간, 야채 모듬, 조우스이 또는 짬뽕면)
- 명태 갓
- 김미

金華(킨카) 코스

7,000엔

하나미도리가 자랑하는 요리장의 개성이 빛나는 코스입니다.

- 고바치 2종
- 전채 5종 모듬
- 하나미도리 날 햄, 닭 다짐육,
닭다리 아부리 구이
- 카와리바치(찜요리 등)

- 입가심
- 하나미도리 미즈타키
(토막썰이 고기, 다진 고기, 젓민 고기, 간, 야채 모듬, 조우스이 또는 짬뽕면)
- 명태 갓
- 김미

味(아지) 코스

5,000엔

하나미도리 미즈타키, 기본 코스입니다.

- 고바치 2종
- 하나미도리 생햄과 닭 속불구이
- 하나미도리 미즈타키 (토막썰이 고기, 다진 고기, 젓민 고기, 간, 야채 모듬, 조우스이 또는 짬뽕면)
- 명태 갓 ■ 김미

하나미도리 미즈타키

4,200엔

- 고바치 2종
- 하나미도리 미즈타키 (토막썰이 고기, 다진 고기, 젓민 고기, 간, 야채 모듬, 조우스이 또는 짬뽕면)
- 명태 갓

명품닭, 하나미도리를 비롯하여
맛이 깊은 일품 요리들이 준비되어 있습니다.



하나미도리 생햄과 닭 숯불구이

1,930엔

녹는 심감의 하나미도리 생햄, 씹을 수록 입 안에 맛이 퍼져 나가는 깊은 맛의 숯불 구이, 향기로운 하나미도리 생햄의 카시와 절임, 다양한 맛을 즐겨 보세요.



제철 하나미도리 사라다 950엔

다양한 계절 야채가 들어간 샐러드입니다.
사진은 예시입니다. 계절에 따라 내용이 변경됩니다.



자가제 멘타이코 980엔

국산 다시마와 가다랭이의 풍미가 담긴 특제 소스에
고급 명란을 절였습니다. 매운맛 속에 부드럽고 은은한
맛이 살아납니다. 생과 구이를 함께 제공합니다.

<날것 또는 불구이> 중에서 선택해 주세요. 단품 500엔



아이가모(청둥오리와 집오리와의 잡종)와 녹색 샐러드 870엔

아이가모의 훈감하고 부드러운 식감과 신선한
야채의 배합. 명란드레싱과 와후드레싱 2종
드레싱으로 맛보세요.



자가제 멘타이타카나 500엔

국산 타카나(갓)에 명란젓을 듬뿍 사용한 하
카타 명물 단품요리입니다.



하나미도리 사사미토리와사
(닭가슴살 와사비) 580엔

입에 닿는 느낌이 좋고 살이 부드럽게 만들어진 닭가슴살을 특제 다시간장과 짙은 풍미의 와사비로 드셔보시기 바랍니다.

곁들여 나오는 노자와나즈케(순무잎절임)가 맛의 악센트를 줍니다.



닭다리 아부리 구이 980엔

국산 닭을 강한 불맛으로 구워냈습니다.
독특한 씹는 맛과 고기의 맛 성분을 즐겨 보세요



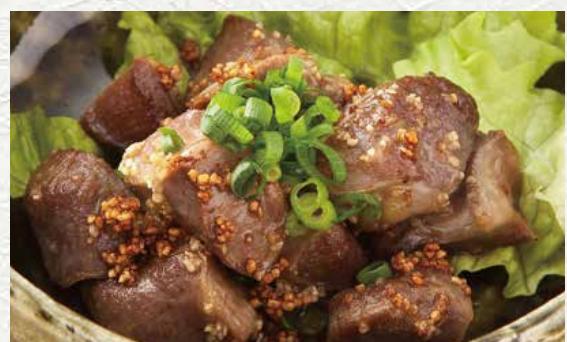
키모 칸로니 750엔

신선한 닭 간을 포동포동하고 매콤달콤하게 만들었습니다.



닭 목살 파 소금 철판구이 880엔

희소부위인 닭 목살을 자가제 파 소금과 함께 철판구이로 즐기세요.



스나즈리 갈릭이타메
(닭똥집 마늘볶음) 750엔

회로써도 먹을 수 있는 신선한 닭똥집. 갈릭 풍미가 입맛을 돋웁니다.



연골 튀김 750엔

쫄깃한 식감의 연골을 바삭하게 튀겼습니다.
연골 특유의 씹는 맛과 감칠맛을 즐겨 보세요.



미즈타키 키타아계

800엔

미즈타키 스프에 폰즈와 유자후추를 넣은 특제 양념으로 맛을 낸 미즈타키 닭튀김.



하나미도리 차완무시 (일본식 계란찜)

820엔

돈부리 그릇에 들어가 있는 넉넉한 사이즈. 주문이 들어오면 계란찜을 찌기 시작하기 때문에 조금 시간이 걸립니다.



하나미도리의 두부 슈마이

600엔

하나미도리와 새우의 부드러움, 두부의 식감과 풍미가 맛의 비결입니다.

닭껍질 폰즈

650엔



하나미도리 특제소스 츠쿠네 (닭고기완자)

700엔

입으로 넣는 순간 폭신폭신한 식감, 달걀 노른자의 단 맛이 츠쿠네의 맛을 한층 더해줍니다.



닭안창살과 매콤한 일식된장 무침

700엔

희귀부위인 안창살을 사용. 졸깃졸깃한 식감에 감칠맛과 매운맛을 더했어요. 안주로 최적인 일품입니다.

스위트

식사 후에...



하나미란 푸딩

450엔

오리지널 브랜드 하나미계란을 듬뿍 넣은 크리미한
수제 푸딩입니다. 살살 녹는 식감과 진한 맛.



하나미 계란 아이스크림

430엔

하나미 계란과 홋카이도산 생크림으로 만든 아이스크림.
계란 본연의 깊은 맛과 부드러운 식감,
고급스러운 단맛을 즐기실 수 있습니다.



맥주
ビール

나마비루(생맥주)
生ビール

850 원

빙비루(병맥주)
瓶ビール

820 원~

논알코올비루(무알코올 맥주)
ノンアルコールビール

650 원



우메슈 (매실주)
梅酒

우메슈 (매실주)
梅酒

700 원~



츄하이 (과일소주)
酎ハイ

츄하이 (과일소주)
酎ハイ

680 원

레몬 · 라임 · 우메(매실) · 칼피스 · 녹차
レモン ライム カルピス ゆず 緑茶

칵테일
カクテル

카시스 (소다 · 오렌지 · 그레이프후르츠 · 우롱차)
カシス ソーダ オレンジ グレープフルーツ ウーロン茶

700 원

라이치 (소다 · 오렌지 · 그레이프후르츠 · 우롱차)
ライチ ソーダ オレンジ グレープフルーツ ウーロン茶

800 원

위스키
ウイスキー

하이볼(싱글)
ハイボール (シングル)

800 원~

와인
ワイン

전
グラス

800 원~

병
ボトル

5,000 원~

니혼슈 (사케)
日本酒

Small
小サイズ

아츠캉(뜨거운 사케) · 히야(찬 사케)
燭 · 冷

800 원~

Regular
大サイズ

아츠캉(뜨거운 사케) · 히야(찬 사케)
燭 · 冷

1,600 원~



Small 150ml

Regular 300ml

일본소주
焼酎

전
グラス

650 원~

병
ボトル

4,800 원~

소프트 드링크
ソフトドリンク

콜라
コーラ

오렌지
オレンジ

그레이프 후르츠
グレーブフルーツ

500 원

칼피스
カルピス

진저에일
ジンジャーエール

우롱차
ウーロン茶

500 원

콜라겐 드링크 (시로부도(백포도))
白ぶどうドリンク (コラーゲン入り)

600 원

콜라겐 드링크 (유즈(유자))
ゆずドリンク (コラーゲン入り)

600 원