



※照片僅為示意。



招福套餐

招福コース

〈1人份〉 5,060日圓
2位以上方可點餐。

- 開胃菜 (お通し)
- 老鸡的柚子醋拌菜 (親鳥のぼん酢和え)
- 沙拉 (サラダ)
- 兩種明太子拼盤 (明太子二種盛り)
- 清燉雞塊 (水炊き唐揚げ)
- 炙烤華味雞腿 (華味鳥もも炙り焼き)
- 一種喜歡的鍋 (お好きな鍋一種)
(清燉鍋 (水炊き), 內臟鍋 (もつ鍋))
- 雜燴粥 或 長崎什錦面 (雜炊または、ちゃんぽん麵)
- 甜品 (デザート)

※所有標價均為含稅價。

※招福、大黒、恵比壽這3個套餐，每位客人花費2,145日圓，可暢飲2小時 (用餐90分鐘時截止下單)。

※大於等於4位客人可以暢飲。※照片僅為示意。

※表示價格はすべて税込價格です。

※招福・大黒・恵比壽の3コースは、お一人様2,145円にて2時間(90分ラストオーダー)飲み放題承ります。

※飲み放題は4名様から承ります。※写真はイメージです。



大黒套餐

大黒コース

<1人份> 4,510日圓
2位以上方可點餐。

- 開胃菜(お通し)
- 老鸡的柚子醋拌菜(親鳥のぼん酢和え)
- 沙拉(サラダ)
- 炙烤華味雞腿(華味鳥もも炙り焼き)
- 一種喜歡的鍋(お好きな鍋一種)
(清燉鍋(水炊き), 內臟鍋(もつ鍋))
- 雜燴粥 或 長崎什錦面(雜炊または、ちゃんぽん麵)
- 甜品(デザート)



惠比壽套餐

惠比壽コース

<1人份> 3,960日圓
2位以上方可點餐。

- 開胃菜(お通し)
- 老鸡的柚子醋拌菜(親鳥のぼん酢和え)
- 沙拉(サラダ)
- 一種喜歡的鍋(お好きな鍋一種)
(清燉鍋(水炊き), 內臟鍋(もつ鍋))
- 雜燴粥 或 長崎什錦面(雜炊または、ちゃんぽん麵)



只限二位客人的套餐

二名様限定コース

<二位客人> 9,020日圓

- 開胃菜(お通し)
- 老鸡的柚子醋拌菜(親鳥のぼん酢和え)
- 可選的沙拉(根據功能表選擇一種)
(選べるサラダ メニューより一種)
- 可選鐵板(根據功能表選擇一種)
(選べる鉄板 メニューより一種)
- 一種喜歡的鍋(お好きな鍋一種)
(清燉鍋(水炊き), 內臟鍋(もつ鍋))
- 雜燴粥 或 長崎什錦面(雜炊または、ちゃんぽん麵)
- 甜品(デザート)

※所有標價均為含稅價。

※招福、大黒、惠比壽這3個套餐，每位客人花費2,145日圓，可暢飲2小時(用餐90分鐘時截止下單)。

※大於等於4位客人可以暢飲。※照片僅為示意。

※表示價格はすべて税込價格です。

※招福・大黒・惠比壽の3コースは、お一人様2,145円にて2時間(90分ラストオーダー)飲み放題承ります。

※飲み放題は4名様から承ります。※写真はイメージです。

博多 火鍋



特別推薦

清燉華味雞 人氣第一名

帶骨雞塊/雞肉糜/無骨雞塊/雞肝/蔬菜

美食同源 創造來自身體內部的美『富含膠原蛋白的鮮湯』

精挑細選的雞肉,雞湯,橙汁醋。

請慢慢品嚐這最高級的美味。

富含膠原蛋的雞湯,

最適合健康和美容。

1人份 **2,970日圓**
2位以上方可點餐。

火鍋
食材

華味雞帶骨雞塊	660日圓	蔬菜拼盤	770日圓
華味雞肉糜	550日圓	各種蔬菜	330日圓
華味雞無骨雞塊	550日圓	豆腐	220日圓
華味雞肝	550日圓	湯麵	330日圓
水餃(4個)	484日圓	燴飯	385日圓

博多火鍋



特別推薦

牛雜火鍋

牛腸/雞肋肉/蔬菜

<1人份>各1,969日圓
2位以上方可點餐。

香蒜醬油調製

醬油底味調製的湯和圓白菜的甘美絕妙調和。

濃香鹽味湯調製

使用福岡產手工生產天然鹽「mataichi鹽」，濃香鮮湯微辣調製!大迫力火鍋。清淡爽口,又不失醇香的濃湯調製。

韓式火鍋湯調製

明太

湯是博多準備的主要的讓人很驚豔的湯。有很多明太子,可以盡情感受到“博多”的魅力。

<1人份>各2,288日圓
2位以上方可點餐。

火鍋食材

百葉拼盤	968日圓	豆腐	220日圓
水餃(4個)	484日圓	燴飯	385日圓
蔬菜拼盤	770日圓	義大利式燴飯	495日圓
各種蔬菜	330日圓	湯麵	330日圓
追加明太	330日圓		

新出酒肴

博多華味雞 明太子魚子醬
博多名產,博多華味雞明太子魚子醬。
原汁原味,直接烤制。

生明太魚子/烤炙 770日圓



日式泡菜拼盤

清脆爽口。
適合餐前餐後品嚐。

528日圓



明太子高菜

使用足量本公司特制
明太子魚子醬的博多名產!

495日圓



軟嫩鮮豆腐

軟嫩新鮮美味的
特選豆腐。

550日圓

五彩沙拉



特別推薦

華沙拉

甜口醬汁調味雞肉末和
半熟溫泉雞蛋的足量沙拉!

825日圓



特別推薦

華味雞生火腿與凱撒沙拉

入口即化的生火腿的薰制芳香,
加以半熟溫泉雞蛋,美味倍增。

825日圓

※所有標價均為含稅價。※照片為示意圖

本店引以為榮的逸品料理



華味雞生火腿
入口即化的雞胸肉生火腿。

913日圓



精選的馬肉生肉片
清脆爽口加上鮮美使這品成為一種最棒的下酒菜。

1,045日圓



馬肉味濃厚的櫻花雪穗
國產生拌馬肉片的特徵就是香濃鮮味和富有的甘味。

1,045日圓



炸軟骨
筋道的感覺是啤酒的最好的下酒菜!

638日圓



特制調味汁烤雞肉糜
口感軟嫩。
蛋黃的鮮美提升了烤雞肉糜的美味。

550日圓



炸清燉雞塊
清燉雞湯裡加入柚子醋和柚子胡椒，
制成特制調味汁，
將清燉雞塊浸泡後軟炸。

748日圓



明太子魚子煎蛋卷
鬆軟的口感,本公司特制
明太子魚子醬令人入口難忘。

660日圓



**牛油果和奶酪
明太子魚子醬炸春卷**
深受女性顧客歡迎!!

660日圓



手工製作炸魚餅
手工製作，
味道就是不一樣!

660日圓

※所有標價均為含稅價。※照片為示意圖

本店引以為榮的鐵板料理



全炸華味雞腿

酥炸雞腿肉澆上特製調味汁，
美味可口。

935日圓



老雞炭烤

新鮮的老雞炭烤佳餚，
請享受炭火的香氣與美味。

825日圓



鐵板煎雞肝

甜辣醬汁煎制軟嫩雞肝，
富含鐵元素，黃油清香，
引人入勝。

660日圓



炸雞排

添加足量蛋黃醬。

825日圓



炙烤華味雞腿

將丰满的雞腿肉放在熱鐵板上。

825日圓



蒜香炒雞胗

請您享用雞胗的松脆和美味。

605日圓

特別逸品

明太子魚子醬白飯

來自博多直送，
熱氣騰騰的白飯加上本公司特制明太子魚子醬！
雖然制做方法簡單，但是味道鮮美！

649日圓

白飯

使用「國產米」（附有日式泡菜）

308日圓

清燉雞湯

富含膠原蛋白的雞湯！
如果您經常飲酒，請飲用我們的雞湯為您補養身體。

165日圓



※所有標價均為含稅價。※照片為示意圖

餐後甜品



膠原蛋白布丁

加入足量的豆粉和黑蜜！
加入了清燉雞湯的甜蜜。

495日圓

法式巧克力蛋糕

本店特制巧克力蛋糕！
請享受這幸福的時刻。

495日圓

冷凍果汁 (黑醋栗/柚子/檸檬)

440日圓

華冰淇淋

440日圓

甘王草莓霜淇淋

550日圓



※所有標價均為含稅價。※照片為示意圖

飲料水單



完美的惠比須 (中杯)	770日圓
大獎惠比須	770日圓
惠比須果味啤酒	770日圓
黑牌(中瓶).....	759日圓
朝日啤酒(中瓶).....	759日圓
[無酒精啤酒] 金獎無酒精啤酒	550日圓

威士忌

黑牌尼卡嗨棒	550日圓
角碳酸威士忌	660日圓

日本酒

特別推薦



日本酒

純米酒 華米香

稍微辛辣口味,富有大米原本的風味和魅力,
以及濃厚的醇香.這種口感不會妨礙您的美味.

Regular	825日圓
Small	1,650日圓
Bottle(720ml)	3,300日圓

若竹屋溪 (純米吟釀)	968日圓
福岡產酒類中,味道稍顯辛辣。 若竹屋最受歡迎!!	
庭之UGUISU無過濾 (純米吟釀)	968日圓
秋季作為“越夏生酒”,春季作為“新酒生酒”上市,令人感受季節變化的美酒。	
杜之藏 獨樂藏玄 (純米吟釀)	968日圓
窖藏至出貨為止,以最佳狀態送到您面前的逸品。 洋溢著稻米的脂香	
久保田千壽 (純米吟釀).....	968日圓
純米吟釀清酒具有優雅、清澈的香氣和均衡的味道,不會影響您食物的味道。	
菊正宗小	660日圓
菊正宗大	1,320日圓

梅酒

傳承梅酒	660日圓
杜之藏 紫蘇梅酒	660日圓
白加賀梅酒	660日圓
太宰府梅酒	660日圓
蝶屋梅酒	660日圓

※加蘇打,另加55日圓

燒酒

九州特選 首選燒酒



薯 凜化之珠 (RINKANOSHIZUKU) 華味雞特制

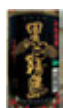
使用鹿兒島縣特產白薯黃金千貫 (KOGANESENGAN)

使用本店特定肥料培育的鹿兒島縣特產白薯黃金千貫 (KOGANESENGAN), 數量限定的特制正宗日本燒酒, 淳香甘甜, 柔和適口。

玻璃杯裝

整瓶

605日圓 4,290日圓



薯 黑霧島

玻璃杯裝

一次飲盡2合

(1合約180毫升)

整瓶

550日圓 1,980日圓 3,850日圓



薯 海童

550日圓 1,980日圓 3,850日圓



麥 二階堂

550日圓 1,980日圓 3,850日圓



米 白水

550日圓 1,980日圓 3,850日圓

玻璃杯裝

玻璃杯裝

薯 泥龜 (DOROGAME) 660日圓 薯 高千穂 660日圓

薯 富乃宝山 660日圓 薯 鶴空 770日圓

薯 Yakiyimo 黑賴 660日圓 麥 中中 660日圓

薯 一刻者 660日圓 米 鳥飼 748日圓

伴酒之友

梅干(4個) 220日圓

檸檬片 220日圓

碳酸果味燒酒 (沙瓦) 檸檬/萊姆/葡萄柚/蜂蜜柚子
卡爾皮斯/梅干/烏龍茶燒酒
玉露茶燒酒/茉莉花茶燒酒各 517日圓

鮮榨沙瓦 鮮榨檸檬沙瓦 616日圓
鮮榨葡萄柚沙瓦 660日圓

膠原蛋白碳酸燒酒 膠原蛋白白葡萄沙瓦/膠原蛋白柚子沙瓦各 715日圓

雞尾酒 黑加仑/荔枝酒各 726日圓
(橘汁・葡萄柚・蘇打・烏龍茶)

葡萄酒 本店特別訂製葡萄酒 (紅・白) ^{玻璃杯裝} 638日圓
FEAST&VINE 卡本內蘇維翁 (紅) ^{整瓶} 4,620日圓
FEAST&VINE 霞多麗 (白) 4,620日圓

碳酸葡萄酒 推薦的氣泡葡萄酒 ^{整瓶} 5,500日圓

軟飲料 可樂
姜汁汽水
卡爾皮斯
卡爾皮斯蘇打
橘汁
葡萄柚果汁
烏龍茶
玉露茶
茉莉花茶各 440日圓

膠原蛋白飲料 膠原蛋白葡萄果汁
膠原蛋白柚子果汁各 539日圓

靜居家中亦可
盡享博多美味。



清燉雞湯
〔600公克(常溫)〕



在緩慢精心燉煮下形成
雞骨與整隻雞的美味相
互交疊的深層濃厚白濁
湯頭

博多橙醋
〔330毫升(常溫)〕



添加酸橙汁製成帶有溫
和香氣的獨創橙醋

華味鳥芥菜明太子
〔100公克(常溫)〕



大量使用自家製明太子
並搭配芥菜製成

承辦華味雞贈送禮品的
全國快遞



清燉雞套餐配料(3~4人份)

※包裝可能會在未通知的情況下更改，敬請見諒。

希望購買華味雞商品或登錄的顧客，請招呼就近的店員。



追蹤官方 Instagram，
享「甜點招待」！
追蹤博多華味鳥澀谷店官方 Instagram，
即可享「甜點招待」！

Instagram



大家快來看看吧！

