



※사진은 이미지입니다.



## 쇼후쿠(招福) 코스

招福코스

- 오토시 (간단한 반찬) (おとし)
- 어미닭 폰즈 무침 (親鳥のぼん酢和え)
- 샐러드 (サラダ)
- 명란젓 2종모듬 (明太子二種盛り)
- 미즈타키 카라아게 (닭튀김) (水炊き唐揚げ)
- 하나미도리 닭다리살 아부리야키 (구이) (華味鳥もも炙り焼き)
- 좋아하는 나베 1종 (お好きな鍋一種)  
(미즈타키 (水炊き), 모츠나베 (もつ鍋))
- 조스이 (남은 국물에 밥을 넣어 먹는 일본요리) 또는 짬뽕면 (雑炊または、ちゃんぽん麺)
- 디저트 (デザート)

※표시된 가격은 모두 세금을 포함합니다.

※3가지 코스 (쇼후쿠 · 다이코쿠 · 에비스)는 1명당 2,145엔으로 2시간 <90분 주문마감>

노미호다이 (시간제 무제한 음료리필코스)를 이용하실 수 있습니다.

※노미호다이는 4명부터 이용가능합니다.※사진은 이미지입니다.

※表示価格はすべて税込価格です。

※招福・大黒・恵比寿の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。

<1인분> 5,060엔  
2인분부터 주문을 받고 있습니다.



## 다이코쿠(大黒) 코스

大黒コース

<1인분> 4,510엔  
2인분부터 주문을 받고 있습니다.

- 오토시 (간단한 반찬) (お通し) ● 어미닭 폰즈 무침 (親鳥のぼん酢和え)
- 샐러드 (サラダ) ● 하나미도리 닭다리살 아부리야키 (구이) (華味鳥もも炙り焼き)
- 좋아하는 나베 1종 (お好きな鍋一種) (미즈타키 (水炊き), 모즈나베 (もつ鍋))
- 조스이 (남은 국물에 밥을 넣어 먹는 일본요리) 또는 짬뽕면 (雑炊または、ちゃんぽん麺)
- 디저트 (デザート)



## 에비스(恵比寿) 코스

恵比寿コース

<1인분> 3,960엔  
2인분부터 주문을 받고 있습니다.

- 오토시 (간단한 반찬) (お通し)
- 어미닭 폰즈 무침 (親鳥のぼん酢和え)
- 샐러드 (サラダ)
- 좋아하는 나베 1종 (お好きな鍋一種) (미즈타키 (水炊き), 모즈나베 (もつ鍋))
- 조스이 (남은 국물에 밥을 넣어 먹는 일본요리) 또는 짬뽕면 (雑炊または、ちゃんぽん麺)



## 2명 한정 코스

二名様限定コース

<2명> 9,020엔

- 오토시 (간단한 반찬) (お通し) ● 어미닭 폰즈 무침 (親鳥のぼん酢和え)
- 골라먹을 수 있는 샐러드 (메뉴에서 한 종류) (選べるサラダ メニューより一種)
- 골라먹을 수 있는 철판요리 (메뉴에서 한 종류) (選べる鉄板 メニューより一種)
- 좋아하는 나베 1종 (お好きな鍋一種)  
(미즈타키 (水炊き), 모즈나베 (もつ鍋))
- 조스이 (남은 국물에 밥을 넣어 먹는 일본요리) 또는 짬뽕면 (雑炊または、ちゃんぽん麺)
- 디저트 (デザート)

※ 표시된 가격은 모두 세금을 포함합니다.

※ 3가지 코스 (쇼후쿠 · 다이코쿠 · 에비스)는 1명당 2,145엔으로 2시간 <90분 주문마감>

노미호다이 (시간제 무제한 음료리필코스)를 이용하실 수 있습니다.

※ 노미호다이는 4명부터 이용가능합니다. ※ 사진은 이미지입니다.

※ 表示価格はすべて税込価格です。

※ 招福・大黒・恵比寿の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。

# 하카라 나베



**추천**

## 하나미도리노 미즈타키 인기 No.1

뼈와 함께 자른 닭고기 / 닭고기 완자 / 먹기 좋게 자른 닭고기 / 닭간 / 야채

**美食同源** 미 식 동 원 **몸 속까지 아름답게 『콜라겐이 가득 들어간 스프』**

하나미도리만의 닭, 스프, 폰즈.  
최고의 미각을 천천히 음미해보세요.  
콜라겐을 듬뿍 머금은 스프는  
건강과 미용 가꾸기에 최적입니다.

1인분 **2,970엔**  
2인분부터 주문을 받고 있습니다.

<b>나베 재료</b>	하나미도리 부츠기리 ..... 660엔	야사이모리 ..... 770엔
	<small>※뼈와 함께 자른 닭고기</small>	<small>※야채도움</small>
	하나미도리 츠쿠네 ..... 550엔	카쿠슈 야사이 ..... 330엔
	<small>※닭고기 완자</small>	<small>※각종 야채</small>
	하나미도리 키리미 ..... 550엔	토후 ..... 220엔
	<small>※먹기 좋게 자른 닭고기</small>	<small>※두부</small>
하나미도리 키모 ..... 550엔	참풍 ..... 330엔	
<small>※닭간</small>	<small>※참풍면</small>	
스이교자 (4개) ..... 484엔	조스이..... 385엔	
<small>※분만부</small>	<small>※남은 국물에 밥을 넣어 먹는 음식</small>	

※오토오시는 따로 495엔 받습니다. ※표시된 가격은 모두 세금을 포함합니다.  
※사진은 예시입니다.

# 하카타 나베



추천

## 모츠나베

소곱창 / 토리하라미 / 야채 ※토리하라미 : 닭의 배 안쪽 벽의 근육

### 넌니쿠쇼유 시타레 (마늘 간장 맛)

간장 베이스의 스프로 양배추의 달콤함이 절묘하게 어우러진 일품.

### 코쿠시오스프 시타레 (깊이 있는 소금 맛)

후쿠오카산 수제 천연소금 「마타이치노시오 (またいちの塩)」를 사용해 깔끔하면서 깊이 있는 스프로 완성시켰습니다.

### 치게스프 시타레 (찌개 맛)

깊고 맛있는 스프에 매콤함을 더했습니다!  
스테미나에 좋은 나베입니다.

<1인분> 각 1,969 엔  
2인분부터 주문을 받고 있습니다.

### 멘타이 (명란젓)

스프는 하카타에서 유명한 날치육수로 만들었습니다.  
듬뿍 담긴 명란젓과 함께 "하카타"의 맛을 느껴보시기 바랍니다.

<1인분> 각 2,288 엔  
2인분부터 주문을 받고 있습니다.

나  
베  
재  
료

모츠 모리아와세.....	968엔
※균질모듬	
스이교자 (4개) .....	484엔
※뽕만두	
야사이모리 .....	770엔
※야채모듬	
카쿠슈 야사이.....	330엔
※각종 야채	
추가 멘타이(명란젓) .....	330엔

토후.....	220엔
※두부	
조스이.....	385엔
※난은 국물에 밥을 넣어 먹는 음식	
리조또.....	495엔
참풍.....	330엔
※참뽕면	

## 시작 안주

### 하나미도리 멘타이코

하카타 명물 하카타 하나미도리 멘타이코 (명란젓) .  
 나마멘타이코 (생명란젓) 와 아부리 (불에 그을린 명란젓) 가 준비되어 있습니다.

### 나마멘타이코 / 아부리

770엔



### 츠케모노 모리아와세

산뜻한 맛의 채소절임모듬.  
 식전에도, 식후에도.

528엔



### 멘타이 타카나

자가제 명란을 듬뿍 사용한  
 하카타 명물!

495엔



### 요세토후

폭신폭신타맛있는  
 하나미도리의 순두부.

550엔

## 알록달록 샐러드



추천

### 하나 사리카다

달달한 소스로 양념한 다진 닭고기와  
 온천계란이 올려진 볼륨만점 샐러드!

825엔



추천

### 하나미도리 나마하무또 시자사리카다

훈제향이 솔솔나고 입에서 살살 녹는 생햄이  
 온천계란을 만나 더욱 맛있어졌습니다.

825엔

※표시된 가격은 모두 세금을 포함합니다. ※사진은 예시입니다.

# 가게자랑 일품요리



**하나미도리노 나마하무**  
입에 살살 녹는 닭가슴살 생햄입니다.

913엔



**특선 살코기 말사시미!**  
술 안주로는 일품! 담박한 맛에 우마미와 감맛이 나요.

1,045엔



**우마미 듬뿍한 사쿠라 육회 (말육회)**  
국산 사쿠라 육회의 특징은 짙은 우마미이며 감칠맛과 더불어 넘치는 일품이에요.

1,045엔



**연골 튀김**  
오독오독한 식감은 최고의 맥주 안주예요!

638엔



**토쿠세이타레 츠쿠네**  
입으로 넣는 순간 폭신폭신향 식감이 입 안 가득. 계란 노른자의 달콤함이 닭고기 완자의 맛을 한층 더 끌어냅니다.

550엔



**미즈타키 카리아게**  
미즈타키 스프에 폰즈와 유자후추 (유즈고쇼)를 넣어 만든 특제소스에 절여 튀겨낸 닭튀김.

748엔



**멘타이 타마고야키**  
폭신폭신향 계란에 자가제 명란젓이 어우러진 참을 수 없는 맛!

660엔



**아보카도또 치즈멘타이노 하루마키아게**  
아보카도와 치즈명란젓이 들어간 춘권튀김은 여성들에게 대인기!!

660엔



**레즈쿠리 사츠마아게**  
수제 어묵튀김. 역시 수제는 다릅니다!

660엔

※표시된 가격은 모두 세금을 포함합니다. ※사진은 예시입니다.

## 가게자랑 철판요리



Our recommendation

### 하나모모 이치마이아게

갓 튀긴 닭다리살에  
특제 소스를 뿌려 드셔보세요.

935엔



Our recommendation

### 닭 숯불 구이

신선한 어미닭을 구워낸 일품 요리,  
숯불의 고소함과 감칠맛을 즐겨보세요.

825엔



### 토리레바레키 헛판

매콤달콤한 소스에 육즙이 살아  
있는 닭의 간,철분이 듬뿍 함유된 버터의 향  
이 만나 젓가락을 멈출 수 없게 만듭니다.

660엔



### 치킨남반

특제 타르타르소스를 듬뿍 얹어서.

825엔



### 하나미도리 닭다리살 아부리야키(구이)

탱글탱글한 닭다리고기를 따끈따끈한  
철판위에서.

825엔



### 닭똥집 마늘 볶음

닭모래집의 씹는 맛과 우마미를 즐기세요.

605엔

## 마무리 일품

### 멘타이코 고향

하카타직송 자가제 명란젓을 따끈따끈한 밥 위에!  
심플하지만 그 맛은 일품!

649엔

### 고향 ※고향:밥

「국산쌀」(간단한 채소절임 포함)

308엔

### 미즈타키 스프

콜라겐이 듬뿍 들어간 스프!  
술을 많이 마신 당신에게...

165엔



※표시된 가격은 모두 세금을 포함합니다. ※사진은 예시입니다.

# 디저트



## 콜라겐 푸딩

콩고물과 흑설탕시럽이 듬뿍!  
미즈타키 스프로 만든 푸딩입니다.

495엔

## 가토 쇼콜라

자가제 초콜렛 케이크!  
더 없이 행복한 시간을 즐겨보세요.

495엔

## 샤베트 (카시스 / 유즈 / 레몬)

440엔

## 하나 아이스

440엔

## 아마오우 딸기 아이스크림

550엔



※표시된 가격은 모두 세금을 포함합니다.  
※사진은 예시입니다.



# ▶ 드링크 메뉴 ▶




## 맥주

- 퍼펙트 에비스 (맥주잔, 중) ..... 770엔
- 크라베리 에비스 ※에비스 맥주 + 크랜베리 주스 ..... 770엔
- 에비스샴디 ※에비스 맥주 + 진저에일 ..... 770엔
- 쿠로 라베르 (500ml) ※블랙라벨 병맥주 ..... 759엔
- 아사히 슈퍼 드라이(500ml) ..... 759엔
- 논알콜 프리미엄무 아르코르 후리 ..... 550엔  
※프리미엄 알콜Free

## 위스키

- 블랙 닷카 하이볼 ..... 550엔
- 카쿠 하이볼 ..... 660엔

## 니혼슈



추천

오리지널 사케

## 스미 사케 하나마아카

약간 짹짹한 맛이 나고 쌀 본래의  
풍미와 감칠맛, 좋은 향이 납니다.  
요리의 맛을 방해하지 않는  
부드러운 맛입니다.

Small 825엔

Regular 1,650엔

Bottle(720ml) 3,300엔

- 와카타케야 라니 (준마이진쵸) ..... 968엔  
후쿠오카의 술 중에서도 드라이한 맛이 일품인 니혼슈입니다.  
와카타케야에서 만든 술 중 가장 인기의 술!!
- 니와노우구이수 무로카 (준마이진쵸) ..... 968엔  
가을에는 가을에만 즐길 수 있는 “히야오로시 (ひやおろし)”,  
봄에는 “신슈키자케 (新酒生酒)” 가 출시되는 계절을 느낄 수 있게 해주는 니혼슈.
- 모리노쿠라 코마구라 켄 (준마이진쵸) ..... 968엔  
마시기 가장 좋은 시기에 최고의 상태로 출고되어 나오는 니혼슈입니다.  
좋은 향을 가득 머금은 맛.
- 쿠보타 센주 (준마이진쵸) ..... 968엔  
맑고 깨끗한 고급진 향기의 밸런스가 갖추어진,요리의 풍미를 살려주는 준마이다이진쵸.
- 키쿠마사무네 小 ..... 660엔
- 키쿠마사무네 大 ..... 1,320엔

※표시된 가격은 모두 세금을 포함합니다. ※사진은 예시입니다.

<b>우메슈(매실주)</b> 덴쇼 우메슈 .....	660엔
모리노쿠라 시소우메슈 .....	660엔
<small>※시소 : 자소엽</small>	
시라카가 우메슈 .....	660엔
다자이후 우메슈 .....	660엔
초야 우메슈 .....	660엔

※소다와리는 +55엔  
(소다와리 : 탄산수를 배합한 술)

## 일본 소주

### 큐슈특선 인기소주



#### **고구마** 린카노시즈쿠(일본소주) **하나미도리 오리지널**

카고시마현산 코가네센간(황금천관이라 불리는 고구마) 사용

자사의 비료를 사용해 기른 「코가네센간(황금천관)」을 사용한.  
한정 양조의 오리지널 본격 고구마소주.  
달콤하고 화사한 향, 부드러운 풍미가 특징입니다.

한 잔 병  
605엔 4,290엔



**고구마** 쿠로키리시마 ..... 한 잔 작은 병 (360ml) 병  
550엔 1,980엔 3,850엔



**고구마** 카이도 ..... 한 잔 작은 병 (360ml) 병  
550엔 1,980엔 3,850엔



**보리** 니카이도 ..... 한 잔 작은 병 (360ml) 병  
550엔 1,980엔 3,850엔



**쌀** 하쿠스이 ..... 한 잔 작은 병 (360ml) 병  
550엔 1,980엔 3,850엔

**고구마** 도로가메(일본소주) 660엔 **고구마** 다카치호 ..... 한 잔  
660엔

**고구마** 토미노호잔 ..... 한 잔 작은 병 (360ml) 병  
660엔 **고구마** 츠루조리 ..... 770엔

**고구마** 야키이모 쿠로세 660엔 **보리** 나카나카 ..... 한 잔  
660엔

**고구마** 잇코몬 ..... 한 잔 작은 병 (360ml) 병  
660엔 **쌀** 토리카이 ..... 748엔

우메보시 (4개) ..... 한 잔  
220엔

※우메보시 : 매실장아찌

컷 레몬 ..... 한 잔  
220엔

## 술친구

※표시된 가격은 모두 세금을 포함합니다. ※사진은 예시입니다.

**췁하이 (사와)** 레몬/라임/자몽/별꼀유자  
※과일소주  
 칼피스/우메보시/우롱하  
 옥로주 하이볼/자스민 하이볼 ..... 작 517엔

**생과일 사워** 생과일 레몬사워 ..... 616엔  
 생과일 자몽사워 ..... 660엔

**콜라겐 췁하이** 콜라게 시로부도사와/콜라겐 유즈사와 ..... 작 715엔  
※시로부도 : 백포도 또는 청포도    ※유즈 : 유자

**칼레일** 카시스/디타 ..... 작 726엔  
(오렌지 · 그레이프후르츠 · 소다 · 우넁)

**와인** 하우스 와인 (아카·시로) ..... <sup>한 잔</sup> 638엔  
※아카 : 레드,    ※FEAST&VINE 카베르네 소비농 (레드) ..... <sup>병</sup> 4,620엔  
 시로 : 화이트    FEAST&VINE 샤르도네 (화이트) ..... 4,620엔

**스파클링 와인** 가게 추천의 스파클링 와인 ..... <sup>병</sup> 5,500엔

**소프트 드링크** 콜라  
 진저에일  
 칼피스워터  
 칼피스소다  
 오렌지 췁스  
 그레이프후르츠 췁스  
 우롱차  
 교쿠로차  
※교쿠로차 : 일본 녹차 「옥로차」  
 재스민차 ..... 작 440엔

**콜라겐 음료** 콜라겐 부도 췁스  
※부도 : 포도  
 콜라겐 유즈 췁스 ..... 작 539엔  
※유즈 : 유자

# 하카타의 맛을 가정에서 느껴보세요



미즈타키 수프  
[1000g (7인분)]



닭고기를 여러 점 넣고  
익히는 방법  
끓이면 끓일수록 재료의  
맛도 깊어집니다



하카타라면지  
[330g (2인분)]



오렌지 과즙을 섞어  
부드러운 향기가  
나기  
오리지널 오렌지  
식초입니다



하나미도리 명파츠  
[1000g (7인분)]



손수 만든 명파츠  
명파츠 맛과 백합향도  
적당

하나미도리 선물용  
전국 발송 접수 중

미즈타키 세트 (3~4인분)

※패키지는 예고 없이 변경될 수 있습니다. 양해 부탁드립니다.

하나미도리 상품의 구입·신청은 직원에게 문의해주세요.



공식 인스타그램을 팔로우하면  
"디저트 서비스"를 제공합니다!

하카타 하나미도리 시부야점 공식 인스타그램을  
팔로우하시면 "디저트 서비스"를 드립니다!

Instagram



모두 확인해  
보세요!

