

水たき料亭



夜の御献立



写真は華コースのイメージ

華コース

女将
おすすめ

6,000円

前菜からデザートまで。水たきのフルコースです。

- ◆ 小鉢二品
- ◆ 前菜三種盛り
- ◆ 華味鳥生ハムと親鳥たたき
- ◆ 替鉢
- ◆ 華味鳥水たき
(ぶつ切り、つくね、切身、肝、野菜盛、卵雑炊又はちゃんぽん麺)
- ◆ 香物
- ◆ 甘味

※水たき単品と水たきコースご利用以外のお客様にはお通し代として570円頂戴しております。

※飲み放題メニューは4名様以上により、お一人様2,000円にて華・金華・虎園コース限定にてお付けいただけます。

90分でラストオーダーとなります。また、お席のご利用は2時間までとさせていただきます。ご了承ください。

※料理写真は全てイメージです。内容が変わる場合がございます。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。

※お抜き価格より10%のサービス料を別途頂戴いたします。予めご了承ください。



鳳凰コース 要予約

9,000円

- ◆先付
- ◆前菜五種盛り
- ◆本日のお刺身二種盛り
- ◆自家製生ハムサラダ
- ◆替鉢
- ◆逸品料理
- ◆華味鳥水たき
(ぶつ切り、つくね、切身、肝、野菜盛、卵雑炊又はちゃんぽん麺)
- ◆香物
- ◆季節の甘味

金華コース 料理長の個性が光る自慢のコース。 7,000円

- ◆小鉢二品
- ◆前菜五種盛り
- ◆華味鳥生ハムと親鳥たたき
- ◆替鉢
- ◆逸品料理
- ◆華味鳥水たき
(ぶつ切り、つくね、切身、肝、野菜盛、卵雑炊又はちゃんぽん麺)
- ◆香物
- ◆季節の甘味

華味鳥水たき

4,000円

- ◆小鉢二品
- ◆華味鳥水たき (ぶつ切り、つくね、切身、肝、野菜盛、卵雑炊又はちゃんぽん麺)
- ◆香物

お鍋を更においしく 追加メニュー

華味鳥肉盛り……………1,250円	華味鳥つくね……………680円	野菜盛(1人前)……………520円
華味鳥ぶつ切り……………620円	雑炊セット……………520円	野菜単品……………320円
華味鳥切り身……………620円	ちゃんぽん……………250円	ご飯(国産米)……………320円
華味鳥肝……………420円	水ぎょうぎ(5個)……………420円	明太子(40g)……………300円

銘柄鶏華味鳥をはじめ、
味わい深い逸品をとり揃えております。



華味鳥生ハムと
親鳥たたき盛り合わせ

1,890円

生ハムはとろりとした口溶けと燻製の香り、
たたきは炭の風味と歯ごたえをご堪能ください。



博多しぎ焼き

400円

新鮮なささ身を軽く炙り、
わがび醤油をからめて頂く一品料理です。



季節の華味鳥サラダ

850円

彩り豊かな野菜に、華味鳥のモモスモークと半熟卵を加え、
自家製明太ボン酢ドレッシングで頂くサラダです。



自家製めんたい高菜

500円

国産高菜にたっぷり明太子を使用した博多名物の一品です。

お持ち帰り承ります



自家製明太子

980円

博多華味鳥の自家製明太子です。生と炙りの盛り合わせ。

お持ち帰り承ります



せせりの葱塩鉄板焼き 750円

希少部位せせりを自家製葱塩に絡めて鉄板でどうぞ。



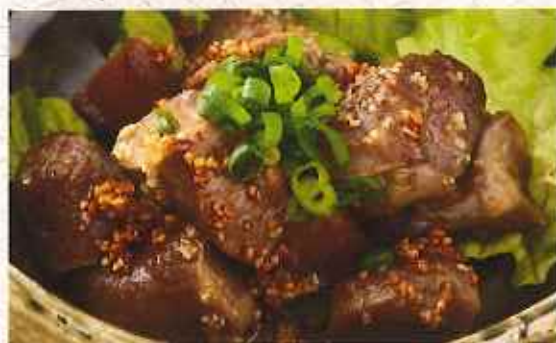
親鳥もも炙り焼き 980円

新鮮な鶏もも肉を豪華に焼き上げた一品。
独特の歯ごたえと旨味をお楽しみください。



華味鳥特製たれつくね 680円

口に運べば、ふわふわな食感、
卵黄の甘みがつくねの味を引き立てます。



砂肝のガーリック炒め 650円

刺身でも食せる新鮮な砂肝。
ガーリック風味が食欲をそそります。



肝の甘露煮 650円

新鮮な鶏肝をふっくらと甘辛く味付けしました。



希少身付軟骨の唐揚げ 650円

希少価値の高い軟骨をからりと揚げました。
軟骨独特の食感と旨味をお楽しみください。



水たきスープを使用した
旨味ある一品料理



華味鳥の茶碗蒸し 800円

どんぶり碗に入ったたっぷりサイズ。
ご注文頂いてから蒸し上げますので
少しお時間頂戴致します。



出汁巻き玉子 780円

こだわりの華味卵と水たきスープの入った
出汁でつくるシンプルな出汁巻き玉子。
一つ一つ丁寧に巻き上げています。



水たき唐揚げ 780円

水たきスープにボン酢と柚子胡椒を
合わせた特製タレに漬け込みました。

甘味

食事の後に・・・



安納芋アイス

450円

高い糖度とねっとりとした口あたりが特徴の
鹿児島県種子島産の安納芋を存分に
使用し、アイスクリームに仕上げました。



華味卵のプリン

420円

オリジナルブランド華味卵を贅沢に
使用したクリーミーな手作りプリンです。
とろける食感と濃厚な味わい。

ビール

ドライプレミアム	800円	ドライプレミアム(中瓶)	720円
ドライプレミアム(小)	580円	エビス(中瓶)	720円
ノンアルコールビール	550円		

梅酒

^{おお} 鶯とろ梅酒(焼酎ベース/福岡)	680円
伝承梅酒(ブランデーベース/鹿児島)	680円
太宰府の梅酒 ^{こち} 東風の梅(焼酎ベース/福岡)	680円
緑茶梅酒(緑茶ベース/和歌山)	680円

※ソーダ割りはプラス50円頂戴しております。

酎ハイ

レモン・ライム・グレープフルーツ・カルピス ゆず・緑茶・ウーロン茶	各 550円
コラーゲン酎ハイ(白ぶどう・ゆず)	700円

カクテル

カンス(ソーダ・オレンジ・グレープフルーツ・ウーロン茶)	各 700円
ディタ(ソーダ・オレンジ・グレープフルーツ・ウーロン茶)	各 700円
ピーチ(ソーダ・オレンジ・グレープフルーツ・ウーロン茶)	各 700円

ウイスキー

知多(シングル)	780円	知多ハイボール	780円
角(シングル)	600円	角ハイボール	600円

ソフトドリンク

コーラ・オレンジ・グレープフルーツ・カルピスウォーター カルピスソーダ・ジンジャーエール・ウーロン茶 ジャスミン茶・緑茶	各 450円
黒ウーロン茶(特定保健用食品)	500円
コラーゲンドリンク(白ぶどう・ゆず)	550円

日本酒

福岡の銘酒を中心に個性溢れる
ラインナップをお楽しみください。

冷・燗 (小)800円 (大)1,600円

オリジナル 華米香

オリジナル純米酒

米本来の旨味とコク、芳醇な香りの味わいです。

甘口 辛口 淡麗 濃醇
150ml 900円 720ml 4,800円



喜多屋 極醸

福岡/大吟醸

数量限定

福岡県糸島産「山田錦」を精米歩合35%に磨き上げ「しづく搾り」によって仕上げました。

甘口 辛口 淡麗 濃醇
720ml 9,000円



喜多屋 純米大吟醸50%磨き

福岡/純米大吟醸

酒造好適米「山田錦」と「雄町」を50%まで磨き上げた杜氏入魂の逸品です。

甘口 辛口 淡麗 濃醇
150ml 1,200円 720ml 6,300円



山の井 70

福岡/純米酒

シルクのようにエレガントな口どけのよい甘味で、優しい旨味が広がります。

甘口 辛口 淡麗 濃醇
150ml 900円



若波 わかなみ

福岡/純米酒

やわらかい甘味が押した後のスツと切れる引き味。

甘口 辛口 淡麗 濃醇
150ml 900円



独楽蔵 玄

福岡/純米吟醸

定温でじっくりと熟成させた純米吟醸酒。

甘口 辛口 淡麗 濃醇
150ml 900円



東一 あづまいち

佐賀/純米酒

すっきり上品さの中に山田錦らしい本来のふくよかな旨味があります。

甘口 辛口 淡麗 濃醇
150ml 900円



高千代

新潟/純米酒

キレの良い淡麗な超辛口。尖りがないのでスルスルと杯がすすみます。

甘口 辛口 淡麗 濃醇
150ml 900円



焼酎

九州各地の蔵元より集めた
本格焼酎をお楽しみください。



はなやっこ
華奴
鹿児島

「鹿児島県大隅産 黄金千貫使用」
風味よくまろやかで飲みやすい酒質は、
100年以上前に造られた和甕仕込み。

グラス 700円
ボトル 5,500円

茜霧島
宮崎

南国を思わせるような“フルーティーな香り”が特長で
「霧島」ブランドの中で最もはなやかな芋焼酎
※季節により入荷がない場合がございます。

グラス 700円 ボトル 5,800円

赤霧島
宮崎

新品種のさつまいも「ムラサキマサリ」を使用した
香り高くフルーティーで品のある味わい

グラス 700円 ボトル 5,800円

吉兆宝山
鹿児島

黒麹で仕込み、見事なまでのパンチの効いた
コクと香りが堪能できる逸品です。

グラス 650円 ボトル 4,800円

黒瀬
鹿児島

焼き芋の風味、豊かな香りとほっとする甘さ。
お湯で香りを、ロックで甘みを味わってください

グラス 650円 ボトル 4,800円

いも麴芋
鹿児島

さつまいも100%のいも焼酎。
さつまいもの風味がダイレクトに感じられる
芋焼酎です。キレのある味わいが特徴です。

グラス 650円 ボトル 4,800円

兼八
大分

香ばしい麦の香りと深い味わいが特徴。
女性ファンも多い麦焼酎。

グラス 650円 ボトル 4,800円

中々
宮崎

手作り麹と大麦のみを使用した麦の
香り引き立つ焼酎です。

グラス 650円 ボトル 4,800円

川辺
熊本

熊本県の米焼酎。こだわりの材料で作られた風味豊かな
すっきりとした癖の無い味わいが特徴の米焼酎。

グラス 650円 ボトル 4,800円

白岳しろ
熊本

芳醇な香りとすっきりとした飲み口が特長

グラス 650円 ボトル 3,800円

※ウーロン茶、綠茶、ソーダ割りはグラス50円頂戴しております。

呑みの友

レモンライス (5枚)・梅干し (3個)
炭酸水

各200円
400円

芋

麦

米

華味鳥特選 プレミアムワイン

Win Blanc

グラスワイン ¥800

赤ワイン

パイアラ・ロツツ



イタリア/ミディアムボディ

ルビーのような赤い色。赤い果実やプラムの香りにスパイシーなニュアンスが感じられます。バランスが良く、ふくよかであめらかな味わいのワインです。

Bottle ¥4,500 [税込]

ブルゴーニュ・ガメイ



フランス/ミディアムボディ

クリュ・ボージョレのガメイ種を主体に、ピノ・ノワール種をブレンドしています。みずみずしい果実味が感じられます。ほのかに樽香があり、甘い果実やコショウのニュアンスがあります。

Bottle ¥6,000 [税込]

ウインダム エステート シラーズ



オーストラリア/フルボディ

前面にくるプラム、ブラックチェリー、香ばしいスパイスの特徴など強いベリー系のスルーツフレーバーを表す濃縮感のあるワインです。

Bottle ¥6,000 [税込]

アルボレダ・カルメネール



チリ/フルボディ

クローヴやシナモン、紅茶などの複雑な香りや豊かな果実味が調和し、ヴァニラやカカオのフレーヴァーが余韻をエレガントに仕上げます。

Bottle ¥7,000 [税込]

ニコラ・ペラン・クローズ・
エルミタージュ・ルージュ



フランス/フルボディ

豊かな赤い果実の香り、フランスの取れた凝縮感のある味わいです。

Bottle ¥10,000 [税込]



Win Blanc

グラスワイン ¥800



白ワイン

ジネステ・ボルドー・ブラン



フランス/辛口

青草やグレープフルーツ、軽い蒸製の香りと後味に感じるかすかな苦味が特徴。甘みと酸味の絶妙なハーモニーが魅力のワインです。

Bottle ¥4,500 [税込]

ジェイコブス・クリーク リースリング



オーストラリア/辛口

濃厚なライムやレモンのシャープベットの様な味わいの、果実味豊かなワインです。フレッシュでミネラルの感じられる酸が、バランスの良さと長い余韻をもたらしています。

Bottle ¥5,000 [税込]

アルデッシュ・シャルドネ



フランス/辛口

フルーティさとシャルドネ種の個性を生かすために、ステンレスタンクのみで醸造されています。爽やかな香り、すっきりとした口当たりの洗練された味わいです。

Bottle ¥6,000 [税込]

ブエナ・ヴィスタ・ソノマ・シャルドネ



カリフォルニア/辛口

トロピカルフルーツを思わせる甘みとヴァニラ香が特徴的で、心地よい余韻が魅力のワイン。

Bottle ¥7,000 [税込]

ラシュトー・サンセール



フランス/辛口

ロワール産の中で人気の高い秀逸な白ワイン。甘美な芳香と柑橘類の爽やかな酸味が特徴のワインです。

Bottle ¥10,000 [税込]

Champagne —シャンパーニュ—



ランソン・ブラックラベル・ブリュット
フランス/辛口

いきいきとした春の香りが広がり、トーストのニュアンスに加え、さまざまな花の蜜の香りがあります。余韻が長く、あらゆる機軸に楽しませてくれます。

Bottle ¥13,000 [税込]