

水たき料亭



昼の御献立







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         | ◆ 華味鳥水たき                        |
| ◆ 前菜三種盛り       | (ぶつ切り、つくね、切身、肝、野菜盛、卵雑炊又はちゃんぽん麺) |
| ◆ 華味鳥生ハムと親鳥たたき | ◆ 香物                            |
| ◆ 替鉢           | ◆ 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・令華・鳳凰コース限定にてお付けいただけます。

90分でフ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。

※税抜き価格より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	水ぎょうざ (5個) ……420円	明太子 (40g) ………300円



※華御膳のイメージです

水たき付きの上品な御膳です。

## 水たき御膳

1,800円

小鉢二種／唐揚げ／水たき小鍋／水たきスープ／かしわごはん／香物／デザート

前菜からデザートまで。水たき付きのちょっと贅沢な御膳です。

## 華御膳

2,500円

前菜三種／向付／逸品／水たき小鍋／水たきスープ／かしわごはん／香物／デザート





ランチタイム限定の極上親子丼。

## 親子丼御膳

1,380円

小鉢三種／親子丼／汁物／水たきスープ／香物／デザート



鶏屋がつくるこだわり自家製チキン南蛮。

## チキン南蛮御膳

1,380円

小鉢二種／チキン南蛮／白ごはん／汁物／水たきスープ／香物／デザート

# お昼のお献立



手羽元カレー御膳 1,380円

手羽元カレー・水たきスープ・サラダ・チキンカツ・香物・デザート



鶏ガラ塩ラーメン 1,380円

小鉢二種・ラーメン・白飯・香物・デザート

平日のみ

週替りランチ  
1,380円

小鉢二種・水炊きスープ・白飯・  
汁物・週替り・香物・デザート

おすすめの  
単品

水たき唐揚げ  
780円

自家製生明太子  
980円





# 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 <small>こち</small> 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

カシス(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「しずく搾り」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ッと切れる引き味。

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。



芋味  
厳選

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発仕込み。

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いください

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

熊本県産の米焼酎。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、緑茶、ソーダ割りはプラス50円頂戴しております。

呑みの友

レモンスライス (5枚) ・ 梅干し (3個)  
炭酸水

各200円  
400円



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・ロッソ



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、ふくよかでな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]

ウィンダム 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と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、バ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

ジネスデ・ボルドー・ブラン



フランス/辛口

青草やグレープフルーツ、軽い薫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]

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]

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]

白ワイン

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シャープペ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]

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]

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]