

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

5,550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1,800円にて味・華・金華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。





## 金華コース 料理長の個性が光る自慢のコース。 6,550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

## 味コース 華味鳥の水たき、基本のコースです。 4,500円

- ◆小鉢二品
- ◆華味鳥生ハムと親鳥たたき
- ◆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

## 華味鳥水たき 3,900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

1,500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

2,000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

1,000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

1,000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



手羽元カレー御膳 1,000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



下記より味をお選び頂けます。

- 和風  
ねぎダレ
- おろし  
ポン酢
- 本日の  
おすすめ

選べる唐揚げ御膳 1,000円

小鉢二種・唐揚げ・白飯・水たきスープ・汁物  
香物・デザート

おすすめの単品

水たき唐揚げ 500円





# お昼の水炊きコース

Mizutaki course



※写真はイメージです

- 前菜の盛り合わせ Different appetizer
- 華味鳥水たき Hanamidori Mizutaki  
[ ぶつ切り 1ヶ / つくね40g / 切り身2ヶ / 肝1ヶ / 野菜盛り ]
- 卵雑炊 又は ちゃんぽん麺 Porridge of rice egg or Noodle
- 自家製めんたい高菜 Homemade cod roe and leaf mustard
- デザート Dessert

3,200円 「税込」

## ビール

---

生ビール エビス	680円	エビスビール(中瓶)	720円
生ビール エビス(小)	500円	サッポロ黒ラベル(中瓶)	650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 <sup>こち</sup> 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・緑茶・カルピス 梅・ゆず・ウーロン茶・ジャスミン茶	—————	各 550円
コラーゲン酎ハイ(白ぶどう・ゆず)	—————	700円
黒ウーロンハイ	—————	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

## ウィスキー

---

知多(シングル)	—————	750円	知多ハイボール	—————	750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 玉露入り緑茶・ジャスミン茶	—————	各 400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)	—————	500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)700円 (大)1,400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 800円 720ml 4,800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 1,000円



## 山の井 70

福島/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



## 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



## 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



## 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。



華味鳥  
厳選

## はなやん 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 600円

ボトル 4,500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

グラス 700円

ボトル 5,500円

※季節により入荷がない場合がございます。

## 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 5,500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、豊かな香りとはっとする甘さ。  
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

## 海童

鹿児島

コクのあるまろやかな味わいが特長

グラス 550円

ボトル 4,000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 550円

ボトル 4,000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300円  
400円

芋

麦

米



# 華味鳥特選 プレミアムワインコーナー

お気軽に…グラスワイン

赤・白 各¥650



スパークリングワイン&おすすめ白ワイン

## CFGV オペラ・ブリュ



ぶどう品種：ユニ・ブラン種、マカベオ種  
産地：フランス白  
発泡性・辛口  
フレッシュでフルーティな味わいと、切れ味の良さが魅力の本格的なフランス産スパークリングワイン。



200mlボトル ¥1,380  
750mlボトル ¥4,800

## ハウメ・セラ グランリベンサ カヴァ・ブリュット



ぶどう品種：マカベオ種、チャレロ種  
パレリレヤダ種  
産地：スペイン

ゴールドの輝きにフレッシュで高い香り、そして上質な酸味とわずかな苦味が特長です。



ボトル ¥4,300

## ルネ・マニユエル・ セレクション・シャブリ



ぶどう品種：シャルドネ種100%  
産地：フランス・ブルゴーニュ  
格付：AOCシャブリ

緑がかかった黄色、豊かなミネラルの香り、柑橘類、火打石の印象。熟成後はバターやナッツの香りも。繊細でフレッシュ&フルーティな味わいで、和食にもびつたりの白ワインです。

ボトル ¥5,800



ボトル価格 8,000円

## コロンビア・クレスト H3メルロー



ぶどう品種：メルロー種主体  
産地：アメリカ・ワシントン州

ラズベリーや黒胡椒、土のように感じるアロマがあり、チョコレートでコーティングしたチェリーやプラムのような風味と、絹のようにスムーズな口当たりと広がりをもたらしています。



## シャトー・レイノン〈白〉



ぶどう品種：ソーヴィニヨン・ブラン種  
セミヨン種  
産地：フランス

白ワインの権威でボルドー大学教授のデュブルデュー氏所有のシャトーです。軽い蜂蜜を伴った、トロピカルフルーツを想わせるエレガントな香り、適度な酸とタンニンの洗練された味わいのワインです。



## ボトル価格 4,000円

### サンタ・リタ ヒーローズ・ カベルネ・ソーヴィニヨン



ぶどう品種：カベルネソーヴィニヨン種主体  
産地：チリ

プラムのような赤い果実の強いブーケが感じられます。丸みのあるアタックにほどよい渋みを感じられ、心地よい後味も楽しめる赤ワインです。



### サンタ・リタ ヒーローズ・ ソーヴィニヨン・ブラン



ぶどう品種：ソーヴィニヨンブラン種主体  
産地：チリ

華やかなハーブの香りが楽しめます。フレッシュな果実味にバランスよく酸味が混ざりあい、しっかりと余韻も感じられる白ワインです。



## ボトル価格 4,800円

### コーディア ボルドー・クラレット



ぶどう品種：メルロー種、カベルネ・ソーヴィニヨン種  
産地：フランス・ボルドー

輝きのあるルビーカラー、赤い果実を想わせる豊かなアロマと、タンニン分が調和したエレガントな味わいが特徴のワインです。



### コーディア ボルドー・セック



ぶどう品種：ソーヴィニヨン・ブラン種  
産地：フランス・ボルドー

柑橘類や白い花を想わせる香味豊かな味わいが特徴の、きりっとした辛口のボルドーワインです。



### ベリンジャー・ヴィンヤーズ カリフォルニア・カベルネ・ソーヴィニヨン



ぶどう品種：カベルネ・ソーヴィニヨン種主体  
産地：アメリカ・カリフォルニア

幅広い料理との相性を良くするために、渋み(タンニン)をおさえた、果実味あふれるワインです。夏のベリーのような香りとなめらかな口当たり、バランスのよさが魅力です。



### ベリンジャー・ヴィンヤーズ カリフォルニア・シャルドネ



ぶどう品種：シャルドネ種主体  
産地：アメリカ・カリフォルニア

樽の風味をおさえた、果実味あふれるワインです。洋梨や桃のような香りと爽快な口当たり、きりっとした風味が食事を引き立てます。

