

華 崎コース

五,〇〇〇円

前菜から甘味まで。

水たきのフルコースです。

・小鉢

・前菜三種

・華味鳥生ハムとたたき盛り

・替鉢

・華味鳥水たき

・ぶつ切り、ミンチ、切身、肝、

野菜盛、雑炊又はちゃんぽん麺

・めんたい高菜

・甘味



※写真はイメージです。



鳳凰コース

【要予約】 七、五〇〇円

じゅくまで楽しめる
華やかなコース。

・小鉢

・特選馬刺しと野菜サラダ

・本日のお刺身二種盛り

・旬の逸品

・華味鳥水たき

・ぶつ切り、ミンチ、切身、肝、
野菜盛 雜炊又はちゃんぽん麺

・めんたい高菜

・甘味

追加具材

・華味鳥肉盛り 一、〇八〇円

・華味鳥ぶつ切り 七六〇円

・華味鳥切身 七二〇円

・華味鳥肝 五七〇円

・華味鳥ミンチ 七〇〇円

・野菜盛 六〇〇円

・野菜单品 三五〇円

・白飯 三五〇円

・水ぎょうざ 五〇〇円

金華コース

六、〇〇〇円

料理長の個性が光る
自慢のコース。

・小鉢

・華味鳥生ハムと野菜サラダ

・ごまカンパチと自家製明太子

・旬の逸品

・華味鳥水たき

・ぶつ切り、ミンチ、切身、肝、
野菜盛 雜炊又はちゃんぽん麺

・めんたい高菜

・甘味

華味鳥水たき

・小鉢

・華味鳥水たき

・ぶつ切り、ミンチ、切身、肝、
野菜盛 雜炊又はちゃんぽん麺

・めんたい高菜

三、五〇〇円

味コース

四、〇〇〇円

華味鳥の水たき、
基本のコースです。

・小鉢

・華味鳥生ハムとたたき盛り

・華味鳥水たき

・ぶつ切り、ミンチ、切身、肝、
野菜盛 雜炊又はちゃんぽん麺

・めんたい高菜

華味鳥水たき

・小鉢

・華味鳥水たき

・ぶつ切り、ミンチ、切身、肝、
野菜盛 雜炊又はちゃんぽん麺

・めんたい高菜

三、五〇〇円

華味鳥の水たき、
基本のコースです。

・小鉢

・華味鳥生ハムとたたき盛り

・華味鳥水たき

・ぶつ切り、ミンチ、切身、肝、
野菜盛 雜炊又はちゃんぽん麺

・めんたい高菜

華味鳥水たき

・小鉢

・華味鳥水たき

・ぶつ切り、ミンチ、切身、肝、
野菜盛 雜炊又はちゃんぽん麺

・めんたい高菜

三、五〇〇円

※水たき单品と水たきコースご利用以外のお客様には
お通し代として五八〇円頂戴しております。
※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。
※表示価格は全て税込み価格となつております。
※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。

逸品

華味鳥生ハムと
たたきの盛り合わせ

一、三八〇円

とろける食感の

華味鳥生ハム、

噛むほどに口に広がる

滋味深いたたき、

芳醇な香りの

華味鳥生ハムの粕漬、

様々な味を

お楽しみ下さい。



ごまカンパチ

一、〇八〇円

新鮮なカンパチと

風味豊かな胡麻ダレ、

さっぱりとした味わいで

食欲をそそる

博多の郷土料理です。



自家製明太子

自家製明太子を
生と炙りの盛り合わせで。

七八〇円

鳥皮ぽん酢 五八〇円

肴



焼・揚・蒸



華味鳥特製たれつくね

軟骨入り手ごねつくね、
特製たれが卵黄の甘みで
つくねの味を引き立てます。

六〇〇円

華味鳥もも炙り焼き

肝の甘露煮 五五〇円

水たき唐揚げ

水たきスープにぽん酢と柚子胡椒を
合わせた特製タレに漬け込みました。

七五〇円

華味鳥の茶碗蒸し

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。

六〇〇円

出汁巻き玉子

六二〇円

出汁巻き明太玉子

七七〇円

甘味

華味卵ぶりん

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。

三八〇円



華味卵ぶりん
(二個) 五八〇円

カラメルワース付

要冷蔵

ビール

生ビール エビス

六八〇円
[小] 五〇〇円

瓶ビール各種 [中瓶] 各 六九〇円

- ・サップロ黒ラベル
- ・アサヒスーパードライ

ノンアルコールビール

五〇〇円

ハイボール

ジンハイボール

(アルコール3.5%)

ハイボール

五〇〇円
五五〇円

碧

陸

八〇〇円

酎ハイ

レモン

カルピス

ウーロン茶

博多あまぢうソーダ

熊本デコポンソーダ

各 四五〇円

熊本デコポン酎ハイ

各 五五〇円

梅酒

鶯とろ梅酒

おお
(焼酎ベース／福岡)

太宰府の梅酒 東風の梅

こち
(焼酎ベース／福岡)

六〇〇円

オレンジ

カルピスウォーター

※ソーダ割りはプラス50円頂戴しております。

緑茶

各 三八〇円

ソフトドリンク

コーラ

ジンジャーエール

オレンジ

日本酒

オリジナル純米酒

オリジナル 華米香

米本来の旨味とコク、
芳醇な香りの味わいです。

150ml
720ml 三、三〇〇円

甘口 淡麗 辛口 濃醇



福岡／純米吟醸
三井の寿 +14

大辛口 純米吟醸

辛口でありますながら、お米の旨味を
残した純米吟醸酒。

150ml
八八〇円

甘口 淡麗 辛口 濃醇



福岡／純米大吟醸
喜多屋 純米大吟醸 50%磨き

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。

150ml
九二〇円

甘口 淡麗 辛口 濃醇



福岡／純米酒
田中六五

ふどうを思わせる爽やかで柔らかな
香り、米の旨味と酸が見事に
調和した食中酒。

150ml
九二〇円

甘口 淡麗 辛口 濃醇



個性溢れる
福岡の銘柄を

取り揃えております。

どうぞお楽しみください。



焼酎

芋

凜華の雫

鹿児島

芋味鳥オリジナル

りんか
自社肥料で育てた「黄金千貫」を使用した、
限定醸造のオリジナル本格いも焼酎。
甘く華やかな香り、まろやかな風味が特徴です。



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。

麦

嘉時

大分

日田天領水を仕込水・割水に使用。まろやかな味わいとスッキリした喉越しに酔いざめもすつきりの体にやさしい麦焼酎です。

グラス 六〇〇円
ボトル 四、五〇〇円

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 六八〇円
ボトル 四、八〇〇円

米

白岳しろ

熊本

芳醇な香りとすつきりとした飲み口が特長。

グラス 六〇〇円
ボトル 四、五〇〇円

高千穂

宮崎

黒麹常圧蒸留原酒と白麹常圧蒸留原酒の絶妙な
ブレンドによる、まろやかで香ばしい本格芋焼酎。

グラス 五五〇円
ボトル 三、五〇〇円

伊佐美

鹿児島

黒麹とさつま芋のコクがしつかりと残った
飲み応えのある焼酎。

グラス 八七〇円

呑みの友

レモンスライス(5枚) 二〇〇円
梅干し(3個) 二〇〇円
炭酸水 三〇〇円

※ 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。



華味鳥水たきにぴったりな
ワインをセレクトしました。

Italy



**ガンチア・ブリスット・スプマンテ
〔白・泡〕**

三、九〇〇円

きめの細かい泡立ちと、
新鮮な果実の香り、纖細で
フルーティな味わいの辛口です。

甘口 ← → 辛口

グラスワイン（赤・白）

各六二〇円



おすすめ

Spain



**アロマ・エスパニョール
ソーヴィニヨン・ブラン
〔白〕**

三、九〇〇円

華やかな香りでかすかに甘みを感じる、
フルーティーな辛口のワインです。

甘口 ← → 辛口

Spain



**アロマ・エスパニョール
カベルネ・ソーヴィニヨン
〔赤〕**

三、九〇〇円

野性味あふれた果実のアロマと、滑らか
なタンニンが感じられる赤ワインです。

甘口 ← → 辛口

おすすめ

