

# 華コース

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麵
- ・めんたい高菜
  - ・甘味



※写真はイメージです。

# 鳳凰

コース

八、〇〇〇円

心ゆくまで楽しめる  
華やかなコース。

・小鉢

・前菜五種

・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、雑炊又はちゃんぽん麺

・めんたい高菜

・甘味

# 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、雑炊又はちゃんぽん麺

・めんたい高菜

・甘味

# 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、雑炊又はちゃんぽん麺

・めんたい高菜

## 追加具材

- ・華味鳥肉盛り 一、〇八〇円
- ・華味鳥ミンチ 七〇〇円
- ・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
- ・雑炊セツト 五八〇円
- ・野菜単品 三五〇円
- ・ちゃんぽん 三〇〇円
- ・白飯 三五〇円
- ・水ぎょうざ 五〇〇円

※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。

肴



華味鳥生ハムと  
たたきの盛り合わせ

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、様々なお味をお楽しみ下さい。

一、三八〇円

鳥皮ばん酢

新鮮な鶏皮を使用。菌ごたえと  
旨味をお楽しみください。

五八〇円

肝の甘露煮

新鮮な鶏肝をふっくらと  
甘辛く味付けしました。

六五〇円

自家製明太子

自家製明太子を  
生と炙りの盛り合わせで。

九二〇円



# 揚

## 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

## 希少身付軟骨唐揚げ

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。

六〇〇円

# 焼

## 出汁巻き明太玉子

自家製明太子を使用した  
出汁巻き玉子。一つ一つ丁寧に  
巻き上げた逸品です。

八五〇円

## 華味鳥

### むむ炙り焼き

新鮮なもも肉を  
豪華に焼き上げた一品です。

七〇〇円

## 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

# 甘味

## 華味卵ぷりん

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



人気の甘味、  
お持ち帰りにぜひ



料亭の  
華味卵ぷりん

カラメルソース付

(二個) 五八〇円

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

- ・サッポロ黒ラベル
- ・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

角

知多

六〇〇円

一、〇〇〇円

梅酒

おお  
鶯とろ梅酒

(焼酎ベース/福岡)

六〇〇円

太宰府の梅酒 東風の梅

(焼酎ベース/福岡)

六〇〇円

※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

カルピス

ウーロン茶

博多あまおう酎ハイ

熊本デコポン酎ハイ

各五五〇円

ソフトドリンク

コーラ

ジンジャーエール

オレンジ

カルピスウォーター

ウーロン茶

緑茶

各四〇〇円

博多あまおうウォーター

熊本デコポンウォーター

各四五〇円

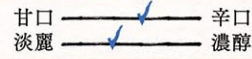
# 日本酒

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 800円  
720ml 三,八〇〇円



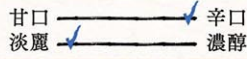
福岡／純米吟醸

## 三井の寿+14

### 大辛口純米吟醸

辛口でありながら、お米の旨味を  
残した純米吟醸酒。

150ml 八八〇円

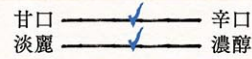


福岡／純米大吟醸

## 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

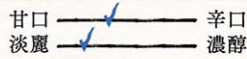


福岡／純米酒

## 田中六五

ぶ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



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



りんか  
凜華の雫

鹿児島

芋味鳥オリジナル

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。

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

## 海童

鹿児島

コクのあるまろやかな味わいが特長。

グラス 五五〇円

ボトル 三、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っかりと残った  
飲み応えのある焼酎。

グラス 八七〇円

## 麦

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。

## 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  
すっ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

## 米

## 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 五五〇円

ボトル 三、五〇〇円

## 呑みの友

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

