

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

じゆくまで楽しめる
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、雑炊又はちゃんぽん麺〕

・甘味

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	・野菜盛	六〇〇円
・華味鳥ぶつ切り	七六〇円	・雑炊セット	五八〇円	・野菜単品	三五〇円
・華味鳥切身	七二〇円	・ちゃんぽん	三〇〇円	・白飯	三五〇円
・華味鳥肝	五七〇円	・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、雑炊又はちゃんぽん麺〕

・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、雑炊又はちゃんぽん麺〕

三、五〇〇円

・めんたい高菜

華味鳥水たき

・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〕

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〕

四、〇〇〇円

味コース

華味鳥水たき

・めんたい高菜

※水たき単品と水たきコースご利用以外のお客様には
お連れ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。



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。



七八〇円



肴

鳥皮ぽん酢 五八〇円

自家製明太子

生と炙りの盛り合わせで。



焼・揚・蒸



華味鳥もも炙り焼き

七〇〇円

肝の甘露煮

五五〇円

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

カラメルソース付

(二個) 五八〇円

要冷蔵

出汁巻き玉子

六二〇円

出汁巻き明太玉子

七七〇円

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



ビール

生ビール エビス

六八〇円
〔小〕
五〇〇円

鶩とろ梅酒
（焼酎ベース／福岡）

六〇〇円

コーラ

瓶ビール各種 [中瓶] 各六九〇円

太宰府の梅酒 東風の梅
（焼酎ベース／福岡）

六〇〇円

ジンジャーエール

・サップロ黒ラベル
・アサヒスーパードライ

オレンジ

カルピスウォーター

ノンアルコールビール

五〇〇円

緑茶

各三八〇円

ハイボール

ジンハイボール

五〇〇円

レモン

博多あまぢうワーダ

(アルコール3%)

ハイボール

五五〇円

カルピス

熊本デコポンワーダ

陸

六〇〇円

ウーロン茶

博多あまぢう酎ハイ

碧

八〇〇円

熊本デコポン酎ハイ

各五五〇円

梅酒

ジントリック

コーラ

ジンジャーエール

オレンジ

ウーロン茶

緑茶

各三八〇円

※ソーダ割りはプラス50円頂戴しております。

酎ハイ

博多あまぢうワーダ

熊本デコポンワーダ

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 六七〇円
720ml 三、三〇〇円

庭のうぐいす

調和したフレッシュな味わいをお楽しみいただけます。

八八〇四

—150ml 八八〇内

甘口 → 辛口
淡麗 ← 濃醇

三井の寿 + 14

大辛口純米吟醸

福岡
純米吟釀

田中六五

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

A bottle of Suntory Yamazaki Junmai Daiginjo Sake, featuring a brown glass bottle and a white label with red and black text.

—150ml
九二〇四

田中六五

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

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。



ワイン

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



甘口 ← · · · · → 辛口

ガンチア・ブリュット・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、繊細で
フルーティな味わいの辛口です。

Spain



甘口 ← · · · · → 辛口

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。

おすすめ

おすすめ

Spain



甘口 ← · · · · → 辛口

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。

おすすめ

おすすめ