

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

【要予約】 八、〇〇〇円

心ゆくまで楽しむ
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

華味鳥水たき

三、五〇〇円

・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

・めんたい高菜



追加具材

・華味鳥肉盛り

・華味鳥ぶつ切り

・華味鳥切身

・華味鳥肝

一、〇八〇円

七六〇円

七二〇円

五七〇円

・華味鳥ミンチ

・雑炊セツト

・ちゃんぽん

・水ぎょうざ

・野菜盛

・野菜単品

・白飯

・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。

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、一八〇円

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。

肴

鳥皮ばん酢 五八〇円

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



焼・揚・蒸

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



出汁巻き玉子

七二〇円

出汁巻き明太玉子

八五〇円

華味烏むむ炙り焼き

七〇〇円

肝の甘露煮

六五〇円

華味烏特製たれつくね

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

陸

六〇〇円

碧

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 8800円
720ml 三、八〇〇円



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

辛口でありながら、お米の旨味を
残した純米吟醸酒。

150ml 8800円



甘口 淡麗 辛口 濃醇

福岡／純米吟醸

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。

150ml 8800円



甘口 淡麗 辛口 濃醇

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 9200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



りんか
凜華の雫

鹿見島

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

