



사진은 華(하나) 코스 이미지입니다

華(하나) 코스

여주인
추천

4,700엔

전채에서부터 디저트까지. 미즈타키의 풀 코스입니다.

■ 코바치 (작은 반찬) 2품

■ 하나미도리 미즈타키

(뼈와 함께 자른 닭고기·닭고기완자·먹기 좋게 자른 닭고기·닭 간·야채모듬·
타마고조스이 또는 짬뽕면)

■ 전채 3종모듬

■ 채소절임

■ 하나미도리 生햄과 암탉고기 타타키

■ 디저트

■ 카와리바치(찜요리 등)

나베를 더욱 맛있게

추가 메뉴

하나미도리 니쿠모리(고기모듬) 830엔
華味鳥肉盛り

하나미도리 츠쿠네(닭고기완자) 620엔
華味鳥ミンチ

하나미도리 부츠기리 (뼈와 함께 자른 닭고기) 520엔
華味鳥ぶつ切り

조스이 셋트 520엔
雑炊セット

하나미도리 키리미 (먹기 좋게 자른 닭고기) 520엔
華味鳥切り身

짬뽕(면) 220엔
ちゃんぽん

하나미도리 키모 (닭 간) 420엔
華味鳥肝

스이교자 (물만두) (5개) 420엔
水ぎょうざ (5個)

야사이모리 (야채모듬) (1인분) 520엔
野菜盛り (1人前)

고향(밥) (국산쌀) 320엔
ご飯 (国産米)

야사이 탄광 (야채 단품) 320엔
野菜単品

멘타이코 (명란젓) 300엔
明太子

※ 미즈타키 단품과 미즈타키 코스를 이용하시는 분 이외의 손님분들에게는

お通し代 (오토시다이): 일종의 자릿세 형태로 주문한 음식이 나오기 전에 나오는 전채형식의 작은 반찬)
으로써 580엔을 받고 있습니다.

※ 요리사진은 모두 이미지입니다. 실제와 다른 경우가 있습니다. 미리 양해 말씀드립니다.

※ 표시가격은 모두 세금포함 가격으로 되어 있습니다.

※ 저희 가게는 '참마' 등을 사용하고 있습니다. 식품 알레르기가 있으신 분은 직원에게 말씀해 주십시오.

※ 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 580円頂戴しております。

※ 料理写真は全てイメージです。内容が変わら場合がございます。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。



사진은 金華(킨카) 코스 이미지입니다

엄선 코스

金華(킨카) 코스

5,700엔

하나미도리가 자랑하는 요리장의 개성이 빛나는 코스입니다.

- | | |
|----------------------|--|
| ■ 코바치 (작은 반찬) 2품 | ■ 하나미도리 미즈타키 (뼈와 함께 자른 닭고기·닭고기완자·먹기 좋게 자른 닭고기·닭 간·야채모듬·타마고조스이 또는 짬뽕면) |
| ■ 전채 5종모듬 | ■ 채소절임 |
| ■ 하나미도리 生햄과 암탉고기 타타키 | ■ 카와리바치(찜요리 등) |
| ■ 일품요리 | ■ 계절 과일·디저트 |

味(아지) 코스

3,500엔

하나미도리 미즈타키, 기본 코스입니다.

- 코바치 2종 (작은 그릇에 담아져 나오는 반찬)
- 하나미도리 生햄과 암탉고기 타타키
- 하나미도리 미즈타키 (뼈와 함께 자른 닭고기·닭고기완자·먹기 좋게 자른 닭고기·닭 간·야채모듬·타마고조스이 또는 짬뽕면)
- 채소절임

하나미도리 미즈타키

3,000엔

- 코바치 (작은 반찬) 2품
- 하나미도리 미즈타키 (뼈와 함께 자른 닭고기·닭고기완자·먹기 좋게 자른 닭고기·닭 간·야채모듬·타마고조스이 또는 짬뽕면)
- 채소절임

명품닭, 하나미도리를 비롯하여
맛이 깊은 일품 요리들이 준비되어 있습니다.



하나미도리 生햄과
암탉고기 타타키

980엔

생햄은 훈제향이 솔솔 입에서 사르르 녹고, 타타키는
온온한 숯의 풍미와 씹는 맛이 일품입니다.



제철 하나미도리 샐러드 720엔

다양한 계절 야채가 들어간 샐러드입니다.
사진은 예시입니다. 계절에 따라 내용이 변경됩니다.



자가제 멘타이코 700엔

하카타 하나미도리의 자가제 명란젓입니다.
생명란젓과 명란젓 구이 모듬.

테이크아웃 가능합니다



자가제 멘타이타카나 430엔

국산 타카나(=갓)에 명란젓을 듬뿍 사용한 하
카타 명물 단품요리입니다.

테이크아웃 가능합니다



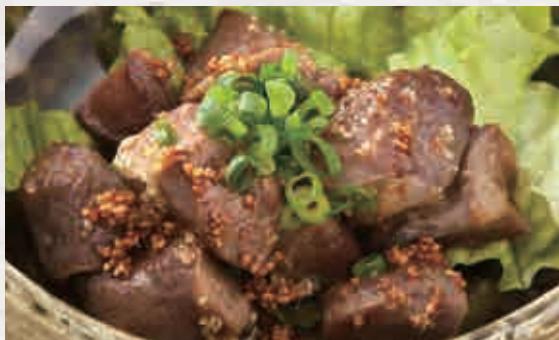
닭 목살 파 소금 철판구이 580엔

희소부위인 닭 목살을 자가제 파 소금과 함께 철판구이로 즐기세요.



닭 다리 구이 680엔

신선한 닭다리살을 먹음직스럽게 구워올린 요리. 독특한 씹는 맛과 감칠맛을 느껴보세요.



스나즈리 갈릭이타메 550엔
(닭똥집 마늘볶음)

회로써도 먹을 수 있는 신선한 닭똥집. 갈릭 풍미가 입맛을 돋웁니다.



키모 찬로니 500엔

신선한 닭 간을 포동포동하고 매콤달콤하게 만들었습니다.

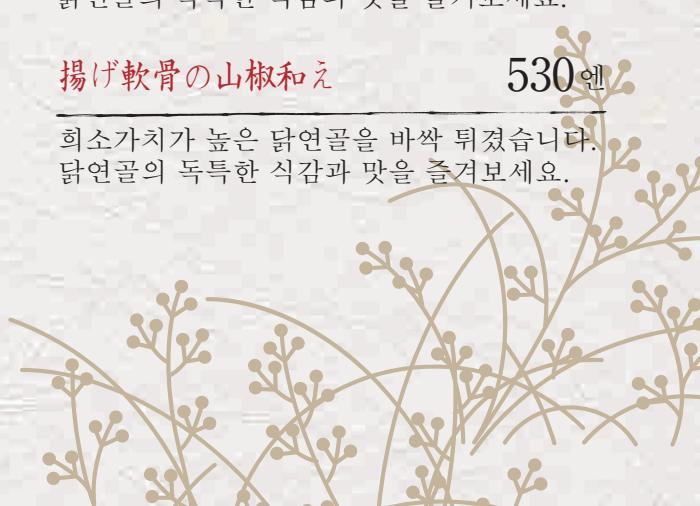


키쇼미즈키 난코츠 카라아게 500엔
(희소부위 살이 불어있는 닭연골 튀김)

희소가치가 높은 닭연골을 바싹 튀겼습니다.
닭연골의 독특한 식감과 맛을 즐겨보세요.

揚げ軟骨の山椒和え 530엔

희소가치가 높은 닭연골을 바싹 튀겼습니다.
닭연골의 독특한 식감과 맛을 즐겨보세요.



미즈타키 육수를 사용한 맛있는 일품 요리

다시마카타마고

(미즈타키 스프를 넣어 구운 일본식 계란말이)

다시명란계란말이

600엔

750엔

엄선된 하나미계란과 미즈타키스프에 들어간 육수로 만드는 심플한 육수계란말이. 다시명란계란말이는, 자가제명란것을 하나하나 정성스럽게 만들어낸 일품입니다.



하나미도리 차완무시 (일본식 계란찜)

580엔

돈부리 그릇에 들어가 있는 넉넉한 사이즈. 주문이 들어오면 계란찜을 찌기 시작하기 때문에
조금 시간이 걸립니다.



하나미도리 특제소스 츠쿠네 (닭고기완자)

520엔

입으로 넣는 순간 폭신폭신한 식감, 달걀 노른자의 단 맛이 츠쿠네의 맛을 한층 더해줍니다.



미즈타키 키타아게

650엔

미즈타키 스프에 혼조와 유자후추를 넣은 특제
양념으로 맛을 낸 미즈타키 닭튀김.



하나미도리의 두부 슈마이

550엔

하나미도리와 새우의 부드러움, 두부의 식감과
풍미가 맛의 비결입니다.

甜品

享用完正餐後…



安納芋的冰淇淋

390 日圓

大量使用高糖度且有著黏稠口感的鹿兒島縣種子島產安納芋所製冰淇淋。



「華味鳥」雞蛋製成的
布丁

360 日圓

奢侈地使用原創品牌的「華味鳥」雞蛋，
手工製成的鮮奶油布丁。
富有黏稠的口感與濃厚的風味。



華味雞蛋冰淇淋

280 日圓

使用味道濃厚醇美的華味雞蛋，
本店特製美味冰淇淋。

華冰淇淋

280 日圓

灑有黑蜜糖和豆面的華味雞蛋冰淇淋。



맥주
비ール

나마비루(생 맥주)
生ビール

580 원

빙비루(병 맥주)
瓶ビール

600 원

논알코올비루(무알코올 맥주)
ノンアルコールビール

480 원



우메슈 (매실주)
梅酒

우메슈 (매실주)
梅酒

550 원



츄하이 (과일 소주)
酎ハイ

츄하이 (과일 소주)
酎ハイ

460 원

레몬·라임·우메(매실)·칼피스·우롱차 각
レモン ライム カルビス ゆず ウーロン茶

칵테일
カクテル

캬시스 (소다·오렌지·그레이프후르츠·우롱차)
カシス ソーダ オレンジ グレープフルーツ ウーロン茶

600 원

라이치 (소다·오렌지·그레이프후르츠·우롱차)
ライチ ソーダ オレンジ グレープフルーツ ウーロン茶

600 원

위스키
ウイスキー

록(싱글)
ロック (シングル)

700 원

하이볼(싱글)
ハイボール (シングル)

750 원

와인
ワイン

전
グラス

620 원

병
ボトル

3,900 원

니혼슈 (사케)
日本酒

Small
小サイズ

히야(찬 사케) · 아초창(뜨거운 사케)
燭 冷

450 원 ~

Regular
大サイズ

히야(찬 사케) · 아초창(뜨거운 사케)
燭 冷

850 원 ~



Small 150ml
Regular 300ml

일본소주
焼酎

전
グラス

580 원

병
ボトル

4,200 원

소프트 드링크
ソフトドリンク

오렌지
オレンジ

그레이프 후르츠
グレープフルーツ

360 원

칼피스
カルピス

진저에일
ジンジャーエール

우롱차
ウーロン茶

콜라겐 드링크 (시로부도(백포도))
白ぶどうドリンク (コラーゲン入り)

460 원

콜라겐 드링크 (유즈(유자))
ゆずドリンク (コラーゲン入り)

460 원