華味鳥 厳選

華コース

五、〇〇〇円（税込）

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
- 華味鳥生ハムと親鳥炭火焼き
- 替鉢
- 華味鳥水たき
  - ぶつ切り、ミンチ、切身、肝、野菜盛、雑炊またはちゃんぽん麺
- 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】八、〇〇〇円（税込）

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、雑炊またはちゃんぽん麺」
- めんたい高菜
- 甘味

金華コース

六、〇〇〇円（税込）

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、雑炊またはちゃんぽん麺」
- 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
- 雑炊セット　五八〇円
- ちゃんぽん　三〇〇円
- 水ぎょうざ　五〇〇円
- 野菜盛　六〇〇円
- 野菜単品　三五〇円
- 白飯　三五〇円

味コース

四、〇〇〇円（税込）

華味鳥の水たき、
基本のコースです。

- 小鉢
- 華味鳥生ハムと親鳥炭火焼き
- 華味鳥水たき
  「ぶつ切り、ミンチ、切身、肝、野菜盛、雑炊またはちゃんぽん麺」
- めんたい高菜

華味鳥 水たき

三、五〇〇円（税込）

- 小鉢
- 華味鳥水たき
  「ぶつ切り、ミンチ、切身、肝、野菜盛、雑炊またはちゃんぽん麺」
- 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

華味鳥生ハムと親鳥炭火焼き

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
親鳥炭火焼き、
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、三八〇円

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

鳥皮ぽん酢　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

軟骨唐揚げ
歯ごたえの良い軟骨を
からりと揚げました。
六〇〇円

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

華味卵の
アイスクリーム
華味卵と北海道産の
生クリームを使用。
卵本来の味わい深さと
滑らかな食感を感じられる
上品な甘さのアイス
クリームです。
三六〇円

ビール

生ビール 一番搾り 七五〇円
【小】 五八〇円

瓶ビール各種【中瓶】各 八〇〇円
・キリン一番搾り
・アサヒスーパードライ

ノンアルコールビール 五五〇円

ハイボール

陸 六五〇円

富士山麓 八〇〇円

イチローズモルト
モルト＆グレーン
ホワイトラベル 一、〇〇〇円

梅酒

鶯（おお）とろ梅酒 六〇〇円
（焼酎ベース／福岡）

太宰府の梅酒 東風（こち）の梅 六〇〇円
（焼酎ベース／福岡）

※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
カルピスウォーター
ウーロン茶
緑茶
各 四〇〇円

博多あまおうソーダ
熊本デコポンソーダ
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。

150㎖ 八〇〇円
720㎖ 三、八〇〇円

甘口 ✓ 辛口
淡麗 ✓ 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。

150㎖ 九〇〇円

甘口 ✓ 辛口
淡麗 ✓ 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。

150㎖ 九〇〇円

甘口 ✓ 辛口
淡麗 ✓ 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。

150㎖ 九二〇円

甘口 ✓ 辛口
淡麗 ✓ 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

凛華の雫（りんか） 鹿児島 華味鳥オリジナル

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

鶴空 福岡

JAL Agri-iport開発の本格芋焼酎。甘くフルーティーな口当たりをお楽しみください。

グラス 七八〇円
ボトル 六、〇〇〇円

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

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

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） 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。

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。

グラスワイン（赤、白）

各 六五〇円

ガンチア・ブリュット・スプマンテ

【白・泡】 四、五〇〇円

Italy

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。

甘口 ●——●——●——●——● 辛口

モンド・デル・ヴィーノ ジャコンディ・ロッソ

おすすめ

【赤】 四、〇〇〇円

Italy

イタリアの大地に育まれたブドウを使用。フレッシュで香り・果実味・酸味共にバランスのとれた味わいが楽しめます。

ライト ●——●——●——●——● フル
ミディアム

ファン・ヒル シルバー・ラベル

【赤】 六、五〇〇円

Spain

樽由来のスモーキーな香りに力強い果実味が特徴。アルコール感と酸、果実のバランスが素晴らしいパワフル且つ気品を兼ね備えた1本です。

ライト ●——●——●——●——● フル
ミディアム

モンド・デル・ヴィーノ ジャコンディ・ビアンコ

おすすめ

【白】 四、〇〇〇円

Italy

フレッシュなシトラス系の香りが感じられ、口中に含むと爽やかな果実味と酸味とのバランスに優れた味わいが楽しめるイタリアワインです。

甘口 ●——●——●——●——● 辛口

メゾン・ジョゼフ・ドルーアン・シャブリ

【白】 六、五〇〇円

France

シャブリらしいフレッシュな柑橘類やほのかなハーブのニュアンスとともに、心地よいミネラル感が楽しめる白ワインです。

甘口 ●——●——●——●——● 辛口