



*照片顯示的是華套餐

華宴會套餐

老闆娘
特別
推薦

5,000日圓

從前菜到甜品。清燉火鍋的全套內容宴會套餐。

- 小菜
- 前菜3種
- 華味鳥生火腿和老雞炭烤
- 替換菜
- 水煮華味雞
(切塊, 肉餡, 切片, 肝, 蔬菜拼盤, 米粥或麵條)
- 明太高菜
- 甜品

讓火鍋更加美味

華味雞肉拼盤 1,080日圓 <small>華味鳥肉盛り</small>	烤華味雞肉糜 700日圓 <small>華味鳥ミンチ</small>
帶骨華味雞肉塊 760日圓 <small>華味鳥ぶつ切り</small>	配套燴飯 580日圓 <small>雜炊セット</small>
無骨華味雞肉塊 720日圓 <small>華味鳥切身</small>	麵條 300日圓 <small>麵</small>
華味雞肝 570日圓 <small>華味鳥肝</small>	水餃 (5個) 500日圓 <small>水ぎょうざ(5個)</small>
蔬菜拼盤 (單人份) 600日圓 <small>野菜盛り(1人前)</small>	米飯 (日本產大米) 350日圓 <small>ご飯(國產米)</small>
蔬菜單品 350日圓 <small>野菜単品</small>	

※清燉單品與清燉宴會套餐以外的顧客請支付580日圓的餐前小菜費。

※菜肴照片均為示意圖，內容如有變更，敬請原諒。

※所示價格均為含稅價格。

※本店所用食材包括山藥，如對山藥過敏，敬請知曉。

※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。内容が変わる場合がございます。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。



*照片顯示的是味套餐



味宴會套餐

4,000日圓

清燉華味雞，基本內容宴會套餐。

- 小菜
- 華味鳥生火腿和老雞炭烤
- 水煮華味雞 (切塊, 肉餡, 切片, 肝, 蔬菜拼盤, 米粥或麵條)
- 明太高菜

水煮華味雞

3,500日圓

- 小菜
- 水煮華味雞 (切塊, 肉餡, 切片, 肝, 蔬菜拼盤, 米粥或麵條)
- 明太高菜

「銘柄雞」，「華味鳥」等風味
富有層次的珍品料理，應有盡有。



華味鳥生火腿俗老雞炭烤

1,380日圓

入口即化的華味鳥生火腿，越嚼越能
品味其滋味深厚的親雞炭烤，芳醇香
氣華味鳥生火腿酒粕漬，請慢慢享受
各種口味。



本店特製明太子魚子醬高菜 430日圓

日本產高菜加上足量明太子魚子醬，博多在地
特產名品。

※可於紀念品區購買



本店特製明太子魚子醬 920日圓

博多華味雞自家特製明太子魚子醬。生食與炭烤
拼盤。

※不可外賣。



華味鳥特製醬汁雞肉丸 600日圓

富有彈性的口感，蛋黃的鮮美襯托出肉糜的美味。



老雞腿燒烤

800日圓

我們將國產老母雞肉烤得外焦內嫩，保留了老母雞特有的嚼勁和肉香，敬請品嚐。



炸軟骨

600日圓

香脆的炸軟骨，口感極佳。請盡情享受軟骨獨特的嚼勁和鮮美滋味。

這是一道使用煲湯
製成的美味佳餚



老湯蛋捲

720日圓

精心挑選的華味雞蛋，加之清燉雞湯主打的
調味鮮湯煎蛋卷。



軟炸清燉雞塊

750日圓

清燉雞湯裏加入柚子果味醋，再加入柚子胡椒製成的
特制醬汁，將雞塊腌製后炸制而成。



華味雞豆腐燒賣

550日圓

華味雞肉與大蝦的鮮美口味，加之以豆腐的鬆軟
是這一款美味料理的秘訣。

甜品 用餐後…



華味卯布丁銅鑼燒 380 日圓

奶油味手工布丁，由原品牌華味雞雞蛋製作而成，具有入口即化和品味濃厚的口感。



香草冰淇淋 340 日圓



柚子凍冰沙 [加有果肉] 340 日圓

是一種芳香清爽，入口即化的凍冰沙。



啤酒
ビール

生啤酒 惠比壽 生ビール エビス	700日圓
生啤酒 惠比壽 (小) 生ビール エビス (小)	500日圓
惠比壽啤酒 (中瓶) エビスビール (中瓶)	930日圓
札幌 黑標 (中瓶) サッポロ黒ラベル (中瓶)	880日圓
無酒精啤酒 ノンアルコールビール	550日圓



梅酒
梅酒

夜鶯 梅酒 (燒酒魂 / 福岡) 鶯とろ梅酒	700日圓
太宰府梅酒 東風之梅 (燒酒魂 / 福岡) 太宰府の梅酒 東風の梅	690日圓
十八番 梅酒 (紅乙女酿酒 / 福岡) 十八番梅酒	690日圓
醜濁梅酒 (中埜酿酒 / 愛知) にごり梅酒	690日圓
柚子梅酒 紅兔馬 (濱田酿酒 / 鹿兒島) 柚子梅酒 赤兔馬	690日圓

蘇打水另加50日圓。

炭爽果味燒酒
酎ハイ

炭爽果味燒酒 酎ハイ	490日圓
檸檬・萊姆・西柚・卡爾皮斯・柚子・青蘋果 レモン ライム グレープフルーツ カルピス 柚子 青りんご	
京豐葡萄・烏龍茶・帶果肉的桃子 巨峰 ウーロン茶 果肉入り桃	

膠原蛋白燒酒加蘇打水 (白葡萄・柚子) コラーゲン酎ハイ	590日圓
愛之颯 燒酒加蘇打水 愛のスコール酎ハイ	600日圓

雞尾酒
カクテル

卡西斯・荔枝・桃 カシス ライチ ピーチ	700日圓
(蘇打・桔子汁・西柚・烏龍茶・綠茶) ソーダ オレンジ グレープフルーツ ウーロン茶 綠茶	

【非酒精類】ノンアルコール

芒果 (碳酸) マンゴー	700日圓
葡萄柚 (碳酸) ピンクグレープフルーツ	700日圓
白桃 (碳酸) ホワイトピーチ	700日圓
卡西斯 (碳酸) カシス	700日圓

威士忌
ウイスキー

角	單	600日圓 / 炭酸威士忌	650日圓
陸	單	600日圓 / 炭酸威士忌	650日圓
帝王	單	600日圓 / 炭酸威士忌	650日圓
知多	單	950日圓 / 炭酸威士忌	1,000日圓
碧 (A O)	單	950日圓 / 炭酸威士忌	1,000日圓
山崎12年	單	2,600日圓 / 雙	5,200日圓



無酒精飲品
ソフトドリンク

可樂・姜汁汽水・桔子汁・苹果・可爾必思水
コーラ ジンジャーエール オレンジ アップル カルピスウォーター

可爾必思蘇打水・烏龍茶・瓜子汽水・檸檬汽水
カルピスソーダ ウーロン茶 メロンソーダ レモンスカッシュ

蜜桃果肉汽水・巨峰汽水・綠茶
果肉入り桃スカッシュ 巨峰スカッシュ 綠茶

430日圓

【熱】 烏龍茶・綠茶・路易波士茶
ウーロン茶 綠茶 ルイボスティー

430日圓

白葡萄飲料 (添加膠原蛋白)
白ぶどうドリンク (コラーゲン入)

480日圓

柚子飲料 (添加膠原蛋白)
ゆずドリンク (コラーゲン入)

480日圓

草莓果肉飲料
果肉入りストロベリードリンク

480日圓

巴黎 瓶装
ペリエ ボトル

600日圓

酒

享受以福岡名酒為中心的獨特陣容。

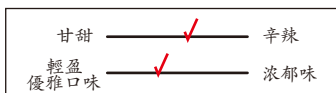
原味華米香

原味純米清酒

具有大米的天然風味和濃鬱性，香氣濃鬱。



■ 杯售 850日圓
■ 瓶售 3,900日圓



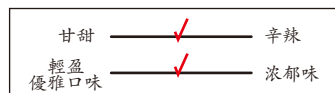
喜多屋 純米大吟釀 50% 拋光

福岡 / 純米大吟釀

這是釀酒大師的傑作，他將「山田錦」和「雄町」米精磨至50%，適合釀造清酒。



■ 杯售 980日圓



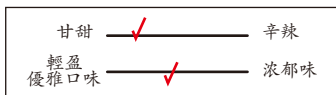
東一

佐賀 / 純米清酒

具有山田錦特有的濃鬱風味，清爽優雅



■ 杯售 980日圓



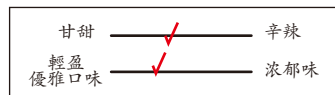
X3 布蘭克

秋田 / 純米清酒

此清酒採用白曲釀造，風味獨特。



■ 杯售 1,100日圓



若竹屋 溪

福岡 / 純米吟釀

其口感輕盈、圓潤、柔軟，並且具有良好的銳度，推薦作為餐前飲料。



■ 杯售 980日圓



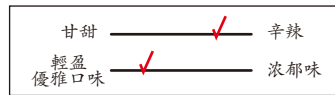
玉出泉

福岡 / 清酒

大賀酒造是福岡縣最古老的清酒釀酒廠，成立於1673年(延寶元年)。



■ 杯售 800日圓



日本燒酒

品嚐從九州各地釀酒廠收集的正宗燒酒。

薯

凜華之雫

鹿兒島 / 華味鳥原創

使用自家肥料種植的小金仙岩，限期釀造的原創正宗馬鈴薯燒酒。其特徵是香氣甜美、香氣濃鬱、味道醇厚。



- 杯售 600日圓
- 瓶售 4,500日圓

茜霧島

宮崎 / 薯

這款紅薯燒酒是霧島品牌中最具活力的一款，帶有果香，讓人想起熱帶地區。

- 杯售 720日圓
- 瓶售 5,200日圓

赤霧島

宮崎 / 薯

由新品種甘薯 Murasaki Masari 製成。芳香、果味濃郁，口感細緻。

- 杯售 720日圓
- 瓶售 5,200日圓

海童

鹿兒島 / 薯

其特點是口感豐富、醇厚。

- 杯售 580日圓
- 瓶售 3,200日圓

赤兔馬

鹿兒島 / 薯

蓬鬆的紅薯香氣和柔軟的口感，紅薯的甜味在口中蔓延。

- 杯售 720日圓
- 瓶售 5,200日圓

蝙蝠

鹿兒島 / 薯

美味、正宗的燒酒，透過複雜的粗略過濾，凸顯出原料的味道。

- 杯售 720日圓
- 瓶售 5,200日圓

鶴空

福岡 / 薯

JAL Agriport開發的正宗番薯燒酒。請享受其甘甜馥郁的口感。

- 杯售 780日圓
- 瓶售 6,000日圓

白水

熊本 / 麥

其特點是具有溫和的大麥香氣和柔和、醇厚的口感。

- 杯售 480日圓
- 瓶售 3,000日圓

兼八

大分 / 麥

其特點是具有芬芳的大麥香氣和深厚的口感。大麥燒酒擁有許多女性粉絲。

- 杯售 710日圓
- 瓶售 5,700日圓

白岳

熊本 / 米

其特色是香氣濃鬱、口感清爽。

- 杯售 580日圓
- 瓶售 3,300日圓

烏飼

熊本 / 米

這款米燒酒具有柔和的香氣和柔和的口感，讓人想起熱帶水果。

- 杯售 720日圓
- 瓶售 5,200日圓

酒友 檸檬片(5片) ————— 200日圓

碳酸 ————— 300日圓

鹹梅(3顆) ————— 200日圓

※烏龍茶、綠茶、蘇打水另加收50日圓。

葡萄酒

我们精选了華味鳥鸡肉余锅最适合葡萄酒。

一杯葡萄酒 (紅色 / 白色) 650日圓

グラスワイン

意大利 

蒙德·德爾·維諾 雅康迪·比安科

モンド・デル・ヴィーノ ジャコンディ・ピアンコ

白色 4,000日圓

能感受到新鮮的柑橘系香氣，入口即可口，享受清爽的果味和酸味平衡的義大利葡萄酒。

甘甜口味 ●●●●●●●●●● 辛辣口味



推薦

意大利 

蒙德·德爾·維諾 賈孔迪·羅索

モンド・デル・ヴィーノ ジャコンディ・ロッソ

紅色 4,000日圓

使用生長在義大利大地上的葡萄。可以享受到清新，香氣、果味、酸味都很均衡的味道。

酒体 ●●●●●●●●●● 酒体透明

中等的



推薦

意大利 

甘奇雅 不甜氣泡酒

ガンチア・ブリュット・スプマンテ

泡 4,500日圓

這款氣泡酒泡沫細緻，帶有新鮮果香，口感細膩且果味十足，屬於辛口風格。

甘甜口味 ●●●●●●●●●● 辛辣口味



推薦

西班牙 

胡安·吉爾 銀標

ファン・ヒル シルバー・ラベル

紅色 6,500日圓

這是一款兼具力量與優雅的紅酒，具有來自橡木桶熟成的煙燻香氣與濃郁果香。酒精感、酸度與果味之間的平衡極佳。

酒体 ●●●●●●●●●● 酒体透明

中等的



推薦

法国 

梅松·喬瑟夫·德魯漢 夏布利

メゾン・ジョゼフ・ドルーアン・シャブリ

白色 6,500日圓

這款經典夏布利白酒散發清新的柑橘香氣與淡淡草本氣息，伴隨著令人愉悅的礦物感。

甘甜口味 ●●●●●●●●●● 辛辣口味



推薦

