



사진은 華 (하나) 코스 이미지입니다

華 (하나) 코스

여주인
추천

5,000엔

전채에서부터 디저트까지. 미즈타키의 풀 코스입니다.

- 고바치
- 하나미도리 미즈타키
(토막살이 고기, 다진 고기, 저민 고기, 간, 야채 모듬, 조우스이 또는 면)
- 전채 3종 모듬
- 명태 갓
- 하나미도리 날 햄과 닭 다짐육 모듬
- 감미
- 가와리바치

나베를 더욱 맛있게

<p>하나미도리 니쿠모리 (고기모듬) 1,080엔 <small>華味鳥肉盛)</small></p> <p>하나미도리 부츠기리 (뼈와 함께 자른 닭고기) 760엔 <small>華味鳥ぶつ切り)</small></p> <p>하나미도리 키리미 (먹기 좋게 자른 닭고기) 720엔 <small>華味鳥切身)</small></p> <p>하나미도리 키모 (닭 간) 570엔 <small>華味鳥肝)</small></p> <p>야사이 모리 (야채모듬) (1인분) 600엔 <small>野菜盛り(1人前)</small></p> <p>야사이 탄핑 (야채 단품) 350엔 <small>野菜単品)</small></p>	<p>하나미도리 츠쿠네 (닭고기완자) 700엔 <small>華味鳥ミンチ)</small></p> <p>조스이 셋트 580엔 <small>雑炊セット)</small></p> <p>면 300엔 <small>麵)</small></p> <p>스이교자 (물만두) (5개) 500엔 <small>水ぎょうざ(5個)</small></p> <p>고향 (밥) (국산쌀) 350엔 <small>ご飯(国産米)</small></p>
---	--

※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。



사진은 味 (아지) 코스 이미지입니다



味 (아지) 코스

4,000엔

하나미도리 미즈타키, 기본 코스입니다.

- 고바치
- 하나미도리 날 햄과 닭 다짐육 모두
- 하나미도리 미즈타키 (토막썰이 고기, 다진 고기, 저민 고기, 간, 야채 모두, 조우스이 또는 면)
- 명태 갓

하나미도리 미즈타키

3,500엔

- 고바치
- 하나미도리 미즈타키 (토막썰이 고기, 다진 고기, 저민 고기, 간, 야채 모두, 조우스이 또는 면)
- 명태 갓

명품닭, 하나미도리를 비롯하여
맛이 깊은 일품 요리들이 준비되어 있습니다.




**하나미도리 날 햄과
닭 다짐육 모듬**
1,380엔

살살 녹는 식감인 하나미도리 날 햄, 씹을 수록 감칠맛이 나는 다짐육, 등등 여러가지 다양한 맛을 즐기세요.



자가제 멘타이타카나 430엔

국산 타카나(=갯)에 명란젓을 듬뿍 사용한 하카타 명물 단품요리입니다.

※선물 코너에서 200g 포장 판매중



자가제 멘타이코 780엔

하카타 하나미도리의 자가제 명란젓입니다.

※테이크 아웃 불가, 굵지 않은 날고기만 제공됩니다.



하나미도리 특제소스 츠쿠네 600엔
(닭고기완자)

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



**하나미도리 닭다리
아부리야키 700엔**

신선한 닭다리살을 먹음직스럽게 구워올린 요리.



키쇼미즈키난코츠 카라아게 550엔
(희소부위 살이 붙어있는 닭연골 튀김)

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

미즈타키 육수를 사용한 맛있는 일품 요리

다시마키타마고
(미즈타키 스프를 넣어 구운 일본식 계란말이) 620엔

다시명란계란말이 770엔

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



미즈타키 키타야게 750엔

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



하나미도리의 두부 슈마이 550엔

하나미도리와 새우의 부드러움, 두부의 식감과 풍미가 맛의 비결입니다.

스워드

식사 후에...



하나미란 푸딩 380엔

오리지널 브랜드 하나미계란을 듬뿍 넣은 크리미한 수제 푸딩입니다. 살살 녹는 식감과 진한 맛.

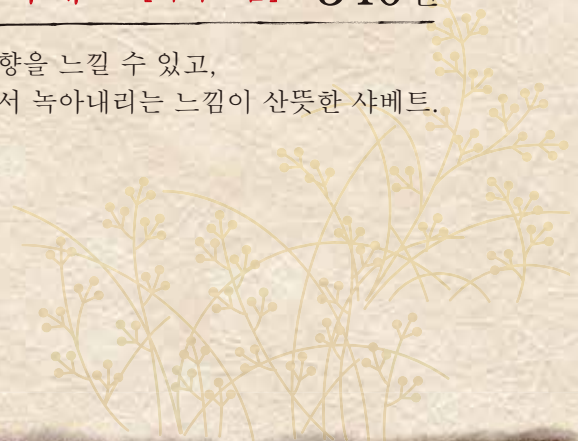


바닐라 아이스크림 340엔



유자 샤베트 [과육포함] 340엔

상큼한 향을 느낄 수 있고,
입 안에서 녹아내리는 느낌이 산뜻한 샤베트.



맥주
ビール

나마비루(생맥주)

生ビール

700엔

빙비루(병맥주)

瓶ビール

880엔~

논알코올비루(무알코올 맥주)

ノンアルコールビール

550엔



우메슈 (매실주)
梅酒

우메슈 (매실주)

梅酒

690엔v~



츄하이 (과일소주)
酎ハイ

츄하이 (과일소주)

酎ハイ

490엔

레몬 · 우메(매실) · 칼피스 · 우롱차 각

レモン

カルピス

ゆず

ウーロン茶

카시스

カシス

(소다 · 오렌지 · 그레이프푸르츠 · 우롱차)

ソーダ

オレンジ

グレープフルーツ

ウーロン茶

700엔

라이치

ライチ

(소다 · 오렌지 · 그레이프푸르츠 · 우롱차)

ソーダ

オレンジ

グレープフルーツ

ウーロン茶

700엔

위스키
ウイスキー

싱글

シングル

600엔~

하이볼

ハイボール

650엔~

와인
ワイン

글라스 와인

グラス

630엔

병 와인

ボトル

3,900엔~

니혼슈 (사케)

日本酒

Small

小サイズ

히야(찬 사케) · 아츠칸(뜨거운 사케)

欄

冷

850엔~

Regular

大サイズ

히야(찬 사케) · 아츠칸(뜨거운 사케)

欄

冷

3,900엔~



Small 150ml

Regular 300ml

일본소주
焼酎

글라스

グラス

600엔

병

ボトル

4,500엔

소프트 드링크

ソフトドリンク

오렌지

オレンジ

칼피스

カルピス

430엔

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)

480엔