



사진은 華 (하나) 코스 이미지입니다

# 華 (하나) 코스

여주인  
추천

# 5,500엔

전채에서부터 디저트까지. 미즈타키의 풀 코스입니다.

- 고바치
- 하나미도리 미즈타키  
(토막썰이 고기, 다진 고기, 저민 고기, 야채 모듬, 조우스이 또는 짬뽕면)
- 전채 3종 모듬
- 야채 절임
- 하나미도리 날 험과 닭 다짐육 모듬
- 감미
- 가와리바치

## 나베를 더욱 맛있게

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

※미즈타키 단품과 미즈타키 코스를 이용하시는 분 이외의 손님들에게는  
お通し代 (오토시다이: 일종의 자릿세 형태로 주문한 음식이 나오기 전에 나오는 전체형식의 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 호우오우 코스의 이미지입니다.



## 鳳凰 (호우오우) 코스

8,300엔

- 고바치
- 하나미도리 미즈타키  
(토막썰이 고기, 다진 고기, 저민 고기, 야채 모듬, 조우스이 또는 짬뽕면)
- 특선말고기회와 야채 샐러드
- 야채 절임
- 오늘의 회 2종 모듬
- 감미
- 제철 일품

## 金華 (킨카) 코스

6,500엔

하나미도리가 사랑하는 요리장의 개성이 빛나는 코스입니다.

- 고바치
- 하나미도리 미즈타키  
(토막썰이 고기, 다진 고기, 저민 고기, 야채 모듬, 조우스이 또는 짬뽕면)
- 하나미도리의 날 햄과 야채 샐러드
- 야채 절임
- 참깨젓방어와 수제명란젓
- 감미
- 제철 일품

## 味 (아지) 코스

4,300엔

하나미도리 미즈타키, 기본 코스입니다.

- 고바치
- 하나미도리 날 햄과 닭 다짐육 모듬
- 하나미도리 미즈타키 (토막썰이 고기, 다진 고기, 저민 고기, 야채 모듬, 조우스이 또는 짬뽕면)
- 야채 절임

## 하나미도리 미즈타키

3,800엔

- 고바치
- 하나미도리 미즈타키 (토막썰이 고기, 다진 고기, 저민 고기, 야채 모듬, 조우스이 또는 짬뽕면)
- 야채 절임

명품닭, 하나미도리를 비롯하여  
맛이 깊은 일품 요리들이 준비되어 있습니다.



## 하나미도리 날 햄과 닭 다짐육 모듬 1,570엔

살살 녹는 식감인 하나미도리 날 햄, 씹을수록 감칠맛이 나는 다짐육, 향기로운 하나미도리 날 햄 가스츠케 (절임), 뚝뚝 여러가지 다양한 맛을 즐기세요.



## 소금맛 유자 오징어 480엔

유자의 풍미가 상쾌하고 소금맛 특유의 부드러운 맛이 나요.



## 고마 간파치(젓방어) 1,280엔

신선한 칸파치와 풍미가 짙은 참깨 양념간장, 상큼한 맛과 식욕을 당기는 하카타의 향토요리예요.



## 자가제 멘타이타카나 450엔

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

**테이크아웃 가능합니다**



## 자가제 멘타이코 950엔

하카타 하나미도리의 자가제 명란젓입니다. 생명란젓과 명란젓 구이 모듬.

**테이크아웃 가능합니다**

## 닭껍질 폰즈

신선한 닭껍질을 사용. 씹는 맛과 풍미를 즐길 수 있습니다.

620엔

## 미즈타키 육수를 사용한 맛있는 일품 요리

**다시마키타마고**  
(미즈타키 스프를 넣어 구운 일본식 계란말이) **750엔**

**다시명란계란말이** **880엔**

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



**미즈타키 가라아게 (백숙 튀김)** **750엔**

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



**하나미도리 특제소스 츠쿠네 (닭고기완자)** **620엔**

연골을 넣은 수제 쓰쿠네, 특제 양념이 난황의 우마미로 쓰쿠네의 맛을 돋우어 줍니다.



**하나미도리 닭다리 아부리야키** **840엔**

신선한 다리고기를 맛있게 구운 일품입니다.



# 스워드

식사 후에...



하나미란 푸딩

400엔

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



맥주  
ビール

나마비루(생맥주)

生ビール

700엔

빙비루(병맥주)

瓶ビール

850엔

논알코올비루(무알코올 맥주)

ノンアルコールビール

650엔



우메슈 (매실주)  
梅酒

우메슈 (매실주)

梅酒

700엔



츄하이 (과일소주)  
酎ハイ

츄하이 (과일소주)

酎ハイ

580엔

레몬 · 라임 · 우메(매실) · 칼피스 · 우롱차 각

レモン ライム カルピス ゆず ウーロン茶

위스키  
ウイスキー

하이볼 (싱글)

ハイボール (シングル)

650엔

**와인**  
ワイン

**글라스 와인**  
グラス

600엔

**병 와인**  
ボトル

3,900엔

**니혼슈 (사케)**  
日本酒

**Small**  
小サイズ

아츠칸(뜨거운 사케) · 히야(찬 사케)  
燗 冷

650엔~

**Regular**  
大サイズ

아츠칸(뜨거운 사케) · 히야(찬 사케)  
燗 冷

1,300엔~



Small ..... 150ml

Regular ..... 300ml

**일본소주**  
焼酎

**글라스**  
グラス

650엔

**병**  
ボトル

5,000엔

**소프트 드링크**  
ソフトドリンク

**콜라**  
コーラ

**오렌지**  
オレンジ

**칼피스**  
カルピス

460엔

**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)

570엔

**콜라겐 드링크 (유즈(유자))**  
ゆずドリンク (コラーゲン入)

570엔