



사진은 華 (하나) 코스 이미지입니다

華 (하나) 코스

여주인
추천

5,500엔

전채에서부터 디저트까지. 미즈타키의 풀 코스입니다.

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

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 셋트580엔 <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

We have delicious dishes,
including Hanamidori our brand chicken.



**Assorted hanamidori
chicken raw ham and
lightly roasted chicken**

1,570yen

Enjoy the melting texture of Hanamidori raw ham, the delicious seared that spreads in your mouth the more you chew, please enjoy the mellow scent of Hanamidori uncured ham pickled in sake lees and various tastes.



Salted squid with yuzu citron

480yen

The flavour of yuzu (citron) is refreshing, and the salted squid is mild, savoury taste without the peculiar peculiarities.



Sesame on the greater amberjack

1,280yen

This is a Hakata's local cuisine with fresh amberjack, flavorful sesame sauce, and a refreshing taste.



**Homemade cod roe and
leaf mustard**

450yen

A delicate dish in hakata contained leaf mustard covered in cod roe.

Take-out is available



Homemade cod roe

950yen

Hakata hanamidori's homemade cod roe.
Both raw and grilled.

Take-out is available

Chicken skin and ponzu vinegar

We use the fresh chicken skin. Please enjoy the texture and umami.

620yen

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.



Desserts

After dinner ...



Hanami Egg

Crème Brûlée

400yen

The handmade creamy pudding was made with luxurious original brand Hanami Eggs with a melt-in-your-mouth texture and rich flavor.



Beer

Draft beer	800yen
Bottle	850yen
Alcohol-free beer	650yen



Plum brandy

Plum brandy	700yen
-------------	--------



Chuhai

Chuhai (Japanese distilled spirit and soft drink) Lemon,Calpis,Yuzu,Oolong tea	580yen
---	--------

Cocktails

Cassis (Soda,Orange,Oolong tea)	750yen
Lychee (Soda,Orange,Oolong tea)	

Whisky

Highball (single)	700yen
-------------------	--------

Wine

Glass
Bottle

600yen
3,900yen

Sake

Small (HOT or COLD)
Regular (HOT or COLD)

650yen~
1,300yen~



Small 150ml
Regular 300ml

Distilled spirit

Glass
Bottle

650yen
5,000yen

Soft drink

■ Coke ■ Orange ■ Calpis
■ Ginger ale ■ Oolong tea

460yen