

華コース

五、五〇〇円(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
- ・甘味
- ・香物



※写真はイメージです。

鳳凰コース

八、五〇〇円(税込)

心ゆくまで楽しめる
華やかなコース。

・小鉢

・特選馬刺しと野菜サラダ

・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

・香物

・甘味

金華コース

六、五〇〇円(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

・香物

・甘味

味コース

四、五〇〇円(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

・香物

華味鳥水たき

四、〇〇〇円(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

・香物

追加具材

・華味鳥肉盛り

・華味鳥ぶつ切り

・華味鳥切身

・華味鳥肝

・華味鳥ミンチ

・雑炊セツト

・ちゃんぽん

・水ぎょうざ

・野菜盛

・野菜単品

・白飯

五七〇円

六〇〇円

三五〇円

三五〇円

五〇〇円

※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

一、五七〇円

お楽しみ下さい。



一三八〇円

博多の郷土料理です。



肴

四五〇四

鳥皮ぼん酢 六二〇円

味わいのある塩辛です。

四八〇四



生と炙りの盛り合わせで。

九五〇四



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。

六五〇円

出汁巻き玉子

七五〇円

出汁巻き明太玉子

八八〇円

華味鳥の糸碗蒸し

どんぶり碗に入ったたっぷりサイズ
※ご注文頂いてから蒸し上げます。

七五〇円

肝の甘露煮

七〇〇円

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。

六五〇円



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。

四〇〇円



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。

三八〇円



ビール

生ビール エビス

八三〇円

サッポロ黒ラベル

【中瓶】八八〇円

ノンアルコールビール

六五〇円

ウイスキー

ハイボール

七〇〇円

知多ハイボール

一、〇〇〇円

※数量限定

梅酒

紀州南高梅酒

(焼酎ベース／和歌山)

六五〇円

おお
驚とろ梅酒

(焼酎ベース／福岡)

七〇〇円

上等梅酒

(ブランデーベース／鹿児島)

七〇〇円

果実酒

宮崎完熟マンゴー

(焼酎ベース)

八〇〇円

酎ハイ

レモン、カルピス

ゆず、ウーロン茶

白桃おろし

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

ウーロン茶

ジャスミン茶

玉露入り緑茶

各四六〇円

白ぶどうワータ(コラーゲン入)

五七〇円

ゆずワータ(コラーゲン入)

五七〇円

白桃おろしワータ

五七〇円

日本酒

福岡の銘酒を中心に
個性溢れるラインナップをお楽しみください。

日本酒【冷・燗】 小 六五〇円 大 一、三〇〇円

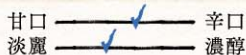
オリジナル純米酒

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。



150ml 八〇〇円
720ml 四、一〇〇円



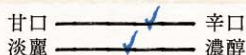
山形／純米超辛口原酒

山法師

洗練されたすっきりとした飲み口が
楽しめる超辛口なお酒です。



150ml 一、一〇〇円



福岡／純米酒

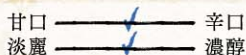
若波

わかなみ

やわらかい甘味が押した後の
スツと切れる引き味。



150ml 一、一〇〇円



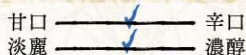
福岡／純米大吟醸

喜多屋 純米大吟醸50%磨き

酒造好適米「山田錦」と「雄町」を
50%まで磨き上げた杜氏入魂の逸品です。



150ml 一、二〇〇円



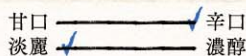
福岡／純米吟醸

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。



150ml 一、一〇〇円



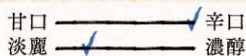
新潟／純米吟醸

純米吟醸 八海山 55%

綺麗ですっきりとした味わいの中にも、ほのかな
酸味、味わいの骨格をしっかりと感じるお酒です。



150ml 一、二〇〇円



焼酎



芋

凜華の雫

鹿見島

芋味鳥オリジナル

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芋焼酎。甘く華やかな香り、まろやかな風味が特徴です。

鶴空

福岡

JAL Airport 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。

だいやめ

鹿見島

独自技術で誕生した「香熟芋」で仕込んだ本格芋焼酎。ライチのような華やかな香り、甘くまろやかな味わいとキレの良い後味が特長。

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。

吉兆宝山

鹿見島

黒麹で仕込み、見事な迄のパンチの効いたコクと香りが堪能できる逸品です。

グラス 六五〇円

ボトル 五、〇〇〇円

グラス 八三〇円

ボトル 六五〇〇円

グラス 六七〇円

ボトル 五、〇〇〇円

グラス 七二〇円

ボトル 五、五〇〇円

グラス 八三〇円

ボトル 六、五〇〇円

麦

紫の赤兎馬

せきとば

鹿見島

「紫芋」を赤兎馬の特徴的な濾過方法を用いて製造。フルーティーな香りで、甘くふくよかな味わいです。

グラス 八八〇円

ボトル 六、九〇〇円

中々

宮崎



手作り麴と大麦のみを使用した麦の香り引き立つ焼酎です。

グラス 六七〇円

ボトル 五、〇〇〇円

佐藤

鹿見島



素直で厚みのある原料由来の甘さと香ばしさに加え、油分を多く含むことで濃厚な旨みや香りを感じられる麦焼酎です。

グラス 八〇〇円

ボトル 六、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 六〇〇円

ボトル 四、三〇〇円

呑みの友

レモンスライス（5枚）
梅干し（3個）
炭酸水
二〇〇円
二〇〇円
四六〇円