

華味鳥  
厳選



# 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

・香物

・甘味



※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

ふつ切り、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

ふつ切り、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

ふつ切り、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

ふつ切り、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

・五〇〇円

・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

華味鳥生ハムと  
親鳥炭火焼き

一、五七〇円

とろける食感の  
華味鳥生ハム、  
噛むほどに口に広がる  
親鳥炭火焼き、  
芳醇な香りの  
華味鳥生ハムの粕漬、  
様々な味を  
お楽しみ下さい。



ごまカンパチ

一、三八〇円

新鮮なカンパチと  
風味豊かな胡麻ダレ、  
さっぱりとした味わいで  
食欲をそそる  
博多の郷土料理です。

# 肴

自家製めんたい高菜

四五〇円

鳥皮ばん酢 六二〇円

柚子イカの塩辛

柚子の風味が爽やかで、塩辛  
特有のクセがなく、まろやかで  
味わいのある塩辛です。

四八〇円



自家製明太子

自家製明太子を  
生と炙りの盛り合わせで。

九五〇円



# 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

## 華味鳥の茶碗蒸し

七五〇円

どんぶり碗に入ったたつぷりサイズ  
※ご注文頂いてから蒸し上げます。

## 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



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 鶯とろ梅酒

(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

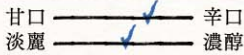


## 山法師

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。

山形／純米超辛口原酒

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

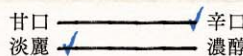


福岡／純米吟醸

## 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

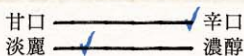


新潟／純米吟醸

## 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

### 凛華の雫

鹿見島

芋味鳥オリジナル

りんか  
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いも焼酎。  
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

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



手作り麹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

※ ウーロン茶・緑茶・ソーダ割りはプラス50円頂戴しております。