사진은 華(하나) 코스 이미지입디디

華(하나) 코스

여주인 추천

5,500엔

전채에서부터 디저트까지. 미즈타키의 풀 코스입니다.

- 고바치
- 전채 3종 모듬
- 하나미도리 생햄과 닭 숯불구이
- 가와리바치
- 하나미도리 미즈타키
  (토막썰이 고기, 다진 고기, 저민 고기, 간, 야채 모듬, 조우스이 또는 짬뽕면)
- 야채 절임
- 감미

나베를 더욱 맛있게

하나미도리 니쿠모리 (고기모듬) ····· 1,080엔
華味鳥肉盛り

하나미도리 부츠기리 (뼈와 함께 자른 닭고기) 760엔
華味鳥ぶつ切り

하나미도리 키리미 (먹기 좋게 자른 닭고기) 720엔
華味鳥切身

하나미도리 츠쿠네 (닭고기완자) ····· 700엔
華味鳥ミンチ

하나미도리 키모 (닭 간) ····· 570엔
華味鳥肝

야사이모리 (야채모듬) (1인분) ····· 600엔
野菜盛り(1人前)

야사이 탄핑 (야채 단품) ····· 350엔
野菜単品

조스이 셋트 ····· 580엔
雑炊セット

짬뽕 (면) ····· 300엔
ちゃんぽん

스이교자 (물만두) (5개) ····· 500엔
水ぎょうざ(5個)

고항 (밥) (국산쌀) ····· 350엔
ご飯(国産米)

※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 호우오우 코스의 이미지 입니다.

엄선 코스

鳳凰(호우오우) 코스 8,500엔

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

金華(킨카) 코스 6,500엔

하나미도리가 자랑하는 요리장의 개성이 빛나는 코스입니다.

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

味(아지) 코스 4,500엔

하나미도리 미즈타키, 기본 코스입니다.

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

하나미도리 미즈타키 4,000엔

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

명품닭, 하나미도리를 비롯하여
맛이 깊은 일품 요리들이 준비되어 있습니다.

하나미도리 생햄과 닭 숯불구이 1,570엔

녹는 심감의 하나미도리 생햄, 씹을 수록 입 안에 맛이 퍼져 나가는 깊은 맛의 숯불구이, 향기로운 하나미도리 생햄의 카시와 절임, 다양한 맛을 즐겨 보세요.

소금맛 유자 오징어 480엔

유자의 풍미가 상쾌하고 소금맛 특유의 부드더운 맛이 나요.

고마 간파치(잿방어) 1,380엔

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

자가제 멘타이타카나 450엔

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

테이크아웃 가능합니다

자가제 멘타이코 950엔

하카타 하나미도리의 자가제 명란젓입니다.
생명란젓과 명란젓 구이 모듬.

닭껍질 폰즈 620엔

신선한 닭껍질을 사용. 씹는 맛과 풍미를 즐길 수 있습니다.

다시마키타마고
(미즈타키 스프를 넣어 구운 일본식 계란말이) 750엔

다시명란계란말이 880엔

다시명란계란말이는, 자가제명란젓을 하나하나 정성스럽게 만들어낸 일품입니다.

미즈타키 키타아게 750엔

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

연골 튀김 650엔

쫄깃한 식감의 연골을 바삭하게 튀겼습니다. 연골 특유의 씹는 맛과 감칠맛을 즐겨 보세요.

하나미도리 특제소스 츠쿠네 (닭고기완자) 700엔

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

키모 칸로니 700엔

신선한 닭 간을 포동포동하고 매콤달콤하게 만들었습니다.

하나미도리 차완무시 (일본식 계란찜) 750엔

돈부리 그릇에 들어가 있는 넉넉한 사이즈. 주문이 들어오면 계란찜을 찌기 시작하기때문에 조금 시간이 걸립니다.

스위트 식사 후에...

하나미란 푸딩 400엔

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

하나미 계란 아이스크림 380엔

하나미 계란과 홋카이도산 생크림으로 만든 아이스크림.
계란 본연의 깊은 맛과 부드러운 식감,
고급스러운 단맛을 즐기실 수 있습니다.

맥주
ビール

나마비루(생맥주) 830엔
生ビール

빙비루(병맥주) 880엔
瓶ビール

논알코올비루(무알코올 맥주) 650엔
ノンアルコールビール

우메슈 (매실주)
梅酒

우메슈 (매실주)
梅酒

650엔~

츄하이 (과일소주)
酎ハイ

츄하이 (과일소주) 580엔
酎ハイ

레몬・우메(매실)・칼피스・우롱차 각
レモン　カルピス　ゆず　ウーロン茶

칵테일
カクテル

카시스 (소다・오렌지・우롱차) 750엔
カシス　ソーダ　オレンジ　ウーロン茶

라이치 (소다・오렌지・우롱차)
ライチ　ソーダ　オレンジ　ウーロン茶

위스키
ウィスキー

하이볼 (싱글) 700엔~
ハイボール（シングル）

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	아츠캉(뜨거운 사케) · 히야(찬 사케) 燗 冷	650엔~
Regular 大サイズ	아츠캉(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	
진저에일 ジンジャーエール	우롱차 ウーロン茶		460엔