

華コース

五、五〇〇円

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
 - ・華味鳥生ハムとたたき盛り
 - ・替鉢
 - ・華味鳥水たき
- ふつ切り、ミンチ、切身、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、三〇〇円

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、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

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、野菜盛、
雑炊またはちゃんぽん麺

・香物

・甘味

味

コース

四、三〇〇円

華味鳥の水たき、
基本のコースです。

・小鉢

・華味鳥生ハムとたたき盛り

・華味鳥水たき

ふつ切り、ミンチ、切身、野菜盛、
雑炊またはちゃんぽん麺

・香物

華味鳥水たき

三、八〇〇円

・小鉢

・華味鳥水たき

ふつ切り、ミンチ、切身、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

・華味鳥ミンチ

一、〇八〇円

七六〇円

七二〇円

七〇〇円

・雑炊セツト

・ちゃんぽん

・水ぎょうざ

・野菜盛

五八〇円

三〇〇円

五〇〇円

六〇〇円

・野菜単品

・白飯

・白飯

・白飯

三五〇円

三五〇円

三五〇円

三五〇円

※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。

※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
たたきの盛り合わせ

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

滋味深いたたき、

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、二八〇円

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



出汁巻き玉子

七五〇円

出汁巻き明太玉子

八八〇円



華味鳥むむ炙り焼き

八四〇円

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。

六二〇円



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

ドライプレミアム 八〇〇円
熟撰生 [小] 六五〇円

スーパードライ

[中瓶] 八五〇円

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

おお
鶯とろ梅酒

(焼酎ベース/福岡)

七〇〇円

上等梅酒

(ブランドベース/鹿児島)

七〇〇円

紀州南高梅酒

(焼酎ベース/和歌山)

六五〇円

果実酒

宮崎完熟マンゴー

(焼酎ベース)

八〇〇円

※ソーダ割りはプラス50円頂戴しております。

カクテル

カシス、ライチ

(ソーダ、オレンジ、ウーロン茶)

各七五〇円

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

黒ウーロン茶 (特定保健用食品)

五一〇円

白ぶどうソーダ (カラーゲン入)

五七〇円

ゆずソーダ (カラーゲン入)

五七〇円

白桃おろしソーダ

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

甘口 淡麗 辛口 濃醇

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

甘口 淡麗 辛口 濃醇

大阪／本醸造

呉春 本丸 本醸造

香りは比較のおだやかで、味にはふくらみがあり
ります。透明感があり、風格を感じるお酒です。



150ml 一、一〇〇円

甘口 淡麗 辛口 濃醇

福岡／純米吟醸

駿

全量山田錦を使用した精米歩合55%の
純米吟醸。華やかな香り、まろやかな甘味
と酸味が特長です。



150ml 一、二〇〇円

甘口 淡麗 辛口 濃醇

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

甘口 淡麗 辛口 濃醇

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

甘口 淡麗 辛口 濃醇

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

甘口 淡麗 辛口 濃醇

福岡／純米吟醸

三井の寿十 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

甘口 淡麗 辛口 濃醇

焼酎



芋

凛華の雫

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いも焼酎。甘く華やかな香り、まろやかな風味が特徴です。

グラス 六五〇円

ボトル 五、〇〇〇円

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

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。

グラス 七二〇円

ボトル 五、五〇〇円

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 八三〇円

ボトル 六、五〇〇円

やきいも黒瀬

鹿見島

黒瀬杜氏伝承蔵の編み出した製法で作りに上げた焼き芋焼酎。焙立つ豊かな香りと甘味のある風味が特徴です。

グラス 八五〇円

ボトル 六、五〇〇円

伊佐美

鹿見島

黒麹とさつまいものコクがしっかりと残った飲み応えのある焼酎。

グラス 九〇〇円

だいやめ DAITYAMÉ

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。

グラス 六七〇円

ボトル 五、〇〇〇円

麦

兼八

大分

香ばしい麦の香りと深い味わいが特徴。女性ファンも多い麦焼酎。

グラス 七五〇円

ボトル 六、〇〇〇円

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

米

白岳しろ熊

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

レモンズライス (5枚)
梅干し (3個)
炭酸水
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。