사진은 華 (하니) 코스 이미지입니다

華 (하나) 코스

여주인 추천

5,400 엔

전체에서부터 디저트까지. 미즈타키의 풀 코스입니다.

- 코바치 (작은 반찬) 2품
- 전체 3종모듬
- 하나미도리 生햄과 암탉고기 타타키
- 카와리바치(찜요리 등)
- 하나미도리 미즈타키
  (뼈와 함께 자른 닭고기·닭고기완자·먹기 좋게 자른 닭고기·닭 간·야채모듬·타마고조스이 또는 짬뽕면)
- 채소절임
- 디저트

나베를 더욱 맛있게 추가 메뉴

하나미도리 니쿠모리 (고기모듬) 華味鳥肉盛り ..... 1,100 엔	하나미도리 츠쿠네 (닭고기완자) 華味鳥ミンチ ..... 650 엔
하나미도리 부츠기리 (뼈와 함께 자른 닭고기) 華味鳥ぶつ切り .. 550 엔	조스이 셋트 雑炊セット ..... 550 엔
하나미도리 키리미 (먹기 좋게 자른 닭고기) 華味鳥切り身 .... 550 엔	짬뽕 (면) ちゃんぽん ..... 250 엔
하나미도리 키모 (닭 간) 華味鳥肝 ..... 450 엔	스이교자 (물만두) (5개) 水ぎょうざ (5個) ..... 450 엔
야사이모리 (야채모듬) (1인분) 野菜盛り (1人前) ..... 550 엔	고항 (밥) (국산쌀) ご飯 (国産米) ..... 330 엔
야사이 탄핑 (야채 단품) 野菜単品 ..... 330 엔	멘타이코 (명란젓) 明太子 ..... 350 엔

※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。

엄선 코스

鳳凰(호우오우) 코스 예약제 7,200엔

- 사키즈케
  (코스에서 가장 처음 나오는 간단한 요리)
- 전채 5종모듬
- 오늘의 사시미 2종모듬
- 카와리바치(찜요리 등)
- 일품요리
- 하시야스메
  (입을 산뜻하게 하기 위해서 먹는 가벼운 음식)
- 하나미도리 미즈타키
  (뼈와 함께 자른 닭고기·닭고기완자·먹기 좋게 자른 닭고기·닭 간·야채모듬·타마고조스이 또는 짬뽕면)
- 채소절임
- 계절 과일·디저트

金華(킨카) 코스 6,400엔

하나미도리가 자랑하는 요리장의 개성이 빛나는 코스입니다.

- 코바치 (작은 반찬) 2품
- 전채 5종모듬
- 하나미도리 生햄과 암탉고기 타타키
- 카와리바치(찜요리 등)
- 일품요리
- 하나미도리 미즈타키
  (뼈와 함께 자른 닭고기·닭고기완자·먹기 좋게 자른 닭고기·닭 간·야채모듬·타마고조스이 또는 짬뽕면)
- 채소절임
- 계절 과일·디저트

味(아지) 코스 4,200엔

하나미도리 미즈타키, 기본 코스입니다.

- 코바치 2종 (작은 그릇에 담아져 나오는 반찬)
- 하나미도리 生햄과 암탉고기 타타키
- 하나미도리 미즈타키 (뼈와 함께 자른 닭고기·닭고기완자·먹기 좋게 자른 닭고기·닭 간·야채모듬·타마고조스이 또는 짬뽕면)
- 채소절임

하나미도리 미즈타키 3,700엔

- 코바치 (작은 반찬) 2품
- 하나미도리 미즈타키 (뼈와 함께 자른 닭고기·닭고기완자·먹기 좋게 자른 닭고기·닭 간·야채모듬·타마고조스이 또는 짬뽕면)
- 채소절임

명품닭, 하나미도리를 비롯하여
맛이 깊은 일품 요리들이 준비되어 있습니다.

하나미도리 生햄과 암탉고기 타타키 1,600엔

生햄은 훈제향이 솔솔 입에서 사르르 녹고, 타타키는 은은한 숯의 풍미와 씹는 맛이 일품입니다.

제철 하나미도리 사라다 750엔

다양한 계절 야채가 들어간 샐러드입니다.
사진은 예시입니다. 계절에 따라 내용이 변경됩니다.

자가제 멘타이코 750엔

하카타 하나미도리의 자가제 명란젓입니다.
생명란젓과 명란젓 구이 모듬.

자가제 멘타이타카나 430엔

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

테이크아웃 가능합니다

하나미도리 사사미토리와사 (닭가슴살 와사비) 550엔

입에 닿는 느낌이 좋고 살이 부드럽게 만들어진 닭가슴살을 특제 다시간장과 짙은 풍미의 와사비로 드셔보시기 바랍니다.
곁들여 나오는 노자와나즈케(순무잎절임)가 맛의 악센트를 줍니다.

닭 목살 파 소금 철판구이 730엔

희소부위인 닭 목살을 자가제 파 소금과 함께 철판구이로 즐기세요.

닭 다리 구이 850엔

신선한 닭다리살을 먹음직스럽게 구워올린 요리. 독특한 씹는 맛과 감칠맛을 느껴보세요.

스나즈리 갈릭이타메
(닭똥집 마늘볶음) 600엔

회로써도 먹을 수 있는 신선한 닭똥집. 갈릭 풍미가 입맛을 돋웁니다.

키모 칸로니 550엔

신선한 닭 간을 포동포동하고 매콤달콤하게 만들었습니다.

키쇼미즈키난코츠 카라아게
(희소부위 살이 붙어있는 닭연골 튀김) 600엔

희소가치가 높은 닭연골을 바싹 튀겼습니다. 닭연골의 독특한 식감과 맛을 즐겨보세요.

닭연골 튀김에 산초 무침 630엔

닭연골 튀김을 산초맛이 나는 매콤한 양념에 버무렸어요. 산초의 얼얼한 맛이 입맛을 돋구어요.

미즈타키 육수를 사용한 맛있는 일품 요리

다시마키타마고 700엔
(미즈타키 스프를 넣어 구운 일본식 계란말이)

다시명란계란말이 870엔

엄선된 하나미계란과 미즈타키스프에 들어간 육수로 만드는 심플한 육수계란말이.다시명란계란말이는, 자가제명란젓을 하나하나 정성스럽게 만들어낸 일품입니다.

하나미도리 차완무시 650엔
(일본식 계란찜)

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

하나미도리 특제소스 츠쿠네 620엔
(닭고기완자)

입으로 넣는 순간 폭신폭신한 식감, 달걀 노른자의 단 맛이 츠쿠네의 맛을 한층 더해줍니다.

미즈타키 키타아게 700엔

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

하나미도리의 두부 슈마이 600엔

하나미도리와 새우의 부드러움, 두부의 식감과 풍미가 맛의 비결입니다.

스위트

식사 후에…

호박고구마 아이스크림

460 엔

당도가 높고 입맛이 끈적끈적한 가고시마 현 다네가 섬산의 호박고구마를 듬뿍 사용한 아이스크림입니다.

하나미란 아이스크림 380 엔

깊이가 느껴지는 감칠맛이 농후한 하나미도리 계란을 사용한 오리지널 아이스크림입니다.

커피 젤리 하고 하나미란 아이스크림 400 엔

맥주
ビール

나마비루(생맥주) 700엔
生ビール

빙비루(병맥주) 730엔
瓶ビール

논알코올비루(무알코올 맥주) 500엔
ノンアルコールビール

우메슈 (매실주)
梅酒

우메슈 (매실주) 650엔
梅酒

츄하이 (과일소주)
酎ハイ

츄하이 (과일소주) 530엔
酎ハイ

레몬·라임·우메(매실)·칼피스·우롱차 각
レモン　ライム　カルピス　ゆず　ウーロン茶

칵테일
カクテル

카시스 (소다·오렌지·그레이프후르츠·우롱차) 730엔
カシス　ソーダ　オレンジ　グレープフルーツ　ウーロン茶

라이치 (소다·오렌지·그레이프후르츠·우롱차) 730엔
ライチ　ソーダ　オレンジ　グレープフルーツ　ウーロン茶

위스키
ウィスキー

록(싱글) 700엔
ロック（シングル）

하이볼(싱글) 750엔
ハイボール（シングル）

와인
ワイン

잔 グラス	600엔
병 ボトル	3,000엔

니혼슈 (사케)
日本酒

Small 小サイズ	히야(찬 사케)·아츠캉(뜨거운 사케) 燗 冷	700엔 ~
Regular 大サイズ	히야(찬 사케)·아츠캉(뜨거운 사케) 燗 冷	3,300엔 ~

Small	150ml
Regular	300ml

일본소주
焼酎

잔 グラス	680엔
병 ボトル	4,800엔

소프트 드링크
ソフトドリンク

오렌지 オレンジ	그레이프 후르츠 グレープフルーツ		420엔
칼피스 カルピス	진저에일 ジンジャーエール	우롱차 ウーロン茶	
콜라겐 드링크 (시로부도(백포도)) 白ぶどうドリンク(コラーゲン入)			460엔
콜라겐 드링크 (유즈(유자)) ゆずドリンク(コラーゲン入)			460엔