



사진은 華(하나) 코스 이미지입니다

## 華(하나) 코스

여주인  
추천

6,300엔

전채에서부터 디저트까지. 미즈타키의 풀 코스입니다.

- |                       |  |
|-----------------------|--|
| ■ 고바치                 | ■ 하나미도리 미즈타키<br>(토막썰이 고기, 다진 고기, 절민 고기, 간, 야채 모듬, 조우스이 또는 짬뽕면) |
| ■ 전채 3종 모듬            | ■ 야채 절임  |
| ■ 하나미도리 날 햄과 닭 다짐육 모듬 | ■ 감미   |
| ■ 가와리바치               |  |

## 나베를 더욱 맛있게

하나미도리 니쿠모리(고기모듬) ..... 1,250엔  
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 키모(닭 간) ..... 570엔  
華味鳥肝

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

야사이 탄평(야채 단품) ..... 350엔  
野菜单品

하나미도리 츠큐네(닭고기완자) ..... 700엔  
華味鳥ミンチ

조스이 셋트 ..... 580엔  
雜炊セット

짬뽕(면) ..... 300엔  
ちゃんぽん

스이 교자(물만두)(5개) ..... 500엔  
水ぎょうざ(5個)

고향(밥)(국산쌀) ..... 350엔  
ご飯(国産米)

멘타이코(명란젓) ..... 300엔  
明太子

※ 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.

※ 디너만 10% 서비스료를 말씀드려 받고 있습니다. 미리 양해 바랍니다.

※ 수다(水たき)单品과 수다(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。内容が変わることがございます。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。

※ ディナーのみ10%サービス料を申し受けております。予めご了承ください。



사진은 凤凰 (호우오우) 코스 이미지입니다

# 엄선 코스

## 鳳凰 (호우오우) 코스

예약제

9,300엔

- 고바치
- 오토오시
- 제철 9종 모듬
- 특선말고기회

- 제철 일품
- 하나미도리 미즈타키  
(토막썰이 고기, 다진 고기, 젓민 고기, 간, 야채 모듬, 조우스이 또는 짬뽕면)
- 야채 절임
- 감미

## 金華 (킨카) 코스

7,300엔

하나미도리가 자랑하는 요리장의 개성이 빛나는 코스입니다.

- 고바치
- 전채 모듬
- 고마 간파치(잿방어)
- 제철 일품

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

## 味 (아지) 코스

5,300엔

하나미도리 미즈타키, 기본 코스입니다.

- 고바치
- 하나미도리 날 햄과 닭 다짐육 모듬
- 하나미도리 미즈타키 (토막썰이 고기, 다진 고기, 젓민 고기, 간, 야채 모듬, 조우스이 또는 짬뽕면)
- 야채 절임

## 하나미도리 미즈타키

4,000엔

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

명품닭, 하나미도리를 비롯하여  
맛이 깊은 일품 요리들이 준비되어 있습니다.



고마 간파치(깻방어)

1,080엔

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



소금맛 유자 오징어

580엔

유자의 풍미가 상쾌하고 소금맛 특유의 부드더운  
맛이 나요.



자가제 멘타이코

990엔

하카타 하나미도리의 자가제 명란젓입니다.  
생명란젓과 명란젓 구이 모듬.

테이크 아웃 가능합니다

## 미즈타키 육수를 사용한 맛있는 일품 요리



### 다시마키타마고

(미즈타키 스프를 넣어 구운 일본식 계란말이) 780엔

엄선된 하나미계란과 미즈타키스프에 들어간  
육수로 만드는 심플한 육수계란말이.



### 하나미도리 차완무시

(일본식 계란찜) 820엔

돈부리 그릇에 들어가 있는 넉넉한 사이즈. 주  
문이 들어오면 계란찜을 찌기 시작하기 때문에  
조금 시간이 걸립니다.



### 미즈타키 키타아게

800엔

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



### 하나미도리 특제소스 츠쿠네

(닭고기완자) 700엔

연골을 넣은 수제 츠쿠네, 특제 양념이 난황의  
우마미로 츠쿠네의 맛을 돋우어 줍니다.



### 하나미도리의 두부 슈마이

600엔

하나미도리와 새우의 부드러움, 두부의 식감과  
풍미가 맛의 비결입니다.

# 스위트

식사 후에...



하나미란 푸딩

450엔

---

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



**맥주**  
ビール

나마비루(생맥주)	800엔
생비어 生ビール	
빙비루(병맥주)	780엔
병비ール 瓶ビール	
논알코올비루(무알코올 맥주)	600엔
ノンアルコールビール	



**우메슈 (매실주)**  
梅酒

우메슈 (매실주)	700엔
梅酒	



**츄하이 (과일소주)**  
酎ハイ

츄하이 (과일소주)	580엔
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

**위스키**  
ウィスキー

하이볼(싱글)	720엔~
ハイボール (シングル)	

와인  
ワイン

전  
グラス

800엔

병  
ボトル

6,000엔~

니혼슈 (사케)  
日本酒

Small  
小サイズ

히야(찬 사케) · 아츠캉(뜨거운 사케)  
燭  
冷

820엔~

Regular  
大サイズ

히야(찬 사케) · 아츠캉(뜨거운 사케)  
燭  
冷

1,630엔~



Small ..... 150ml

Regular ..... 300ml

일본소주  
焼酎

전  
グラス

700엔

병  
ボトル

5,200엔

소프트 드링크  
ソフトドリンク

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

콜라겐 드링크 (시로부도(백포도))  
白ぶどうドリンク (コラーゲン入)

560엔

콜라겐 드링크 (유즈(유자))  
ゆずドリンク (コラーゲン入)

560엔