



사진은 華(하나) 코스 이미지입니다

華(하나) 코스

여주인
추천

6,300엔

전채에서부터 디저트까지. 미즈타키의 풀 코스입니다.

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

나베를 더욱 맛있게

<p>하나미도리 니쿠모리 (고기모듬) 1,250엔 <small>華味鳥肉盛)</small></p> <p>하나미도리 부츠기리 (뼈와 함께 자른 닭고기) 760엔 <small>華味鳥ぶつ切り)</small></p> <p>하나미도리 키리미 (먹기 좋게 자른 닭고기) 720엔 <small>華味鳥切身)</small></p> <p>하나미도리 키모 (닭 간) 570엔 <small>華味鳥肝)</small></p> <p>야사이모리 (야채모듬) (1인분) 600엔 <small>野菜盛り(1人前)</small></p> <p>야사이 탄핑 (야채 단품) 350엔 <small>野菜単品)</small></p>	<p>하나미도리 츠쿠네 (닭고기완자) 700엔 <small>華味鳥ミンチ)</small></p> <p>조스이 셋트 580엔 <small>雑炊セット)</small></p> <p>짬뽕(면) 300엔 <small>ちゃんぽん)</small></p> <p>스이교자 (물만두) (5개) 500엔 <small>水ぎょうざ(5個)</small></p> <p>고향(밥) (국산쌀) 350엔 <small>ご飯(国産米)</small></p> <p>멘타이코 (명란젓) 300엔 <small>明太子)</small></p>
--	--

※미즈타키 단품과 미즈타키 코스를 이용하시는 분 이외의 손님분들에게는
 お通し代(오토시다이 : 일종의 자릿세 형태로 주문한 음식이 나오기 전에 나오는 전채형식의 작은 반찬)
 으로서 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.
 ※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。
 ※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 鳳凰(호우오우) 코스 이미지입니다



鳳凰(호우오우) 코스

예약제

9,300엔

- 고바치
- 오토오시
- 제철 9종 모듬
- 특선말고기회
- 제철 일품
- 하나미도리 미즈타키
(토막썰이 고기, 다진 고기, 저민 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(젓방어)
- 제철 일품
- 하나미도리 미즈타키
(토막썰이 고기, 다진 고기, 저민 고기, 간, 야채 모듬, 조우스이 또는 짬뽕면)
- 야채 절임
- 감미

味(아지) 코스

5,300엔

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

명품닭, 하나미도리를 비롯하여
맛이 깊은 일품 요리들이 준비되어 있습니다.



고마 간파치(젓방어)

1,480엔

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



소금맛 유자 오징어

580엔

유자의 풍미가 상쾌하고 소금맛 특유의 부드러운 맛이 나요.



자가제 멘타이코

1,020엔

하카타 하나미도리의 자가제 명란젓입니다. 생명란젓과 명란젓 구이 모두.



하나미도리 차완무시 (일본식 계란찜)

820엔

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



자가제 멘타이타카나

500엔

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

다시마키타마고

(미즈타키 스프를 넣어 구운 일본식 계란말이) 850엔

다시명란계란말이

920엔

다시명란계란말이는, 자가제명란것을 하나하나 정성스럽게 만들어낸 일품입니다.



미즈타키 키타아게

800엔

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



하나미도리 특제소스 츠쿠네 (닭고기완자)

700엔

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



키모 칸로니

750엔

신선한 닭 간을 포동포동하고 매콤달콤하게 만 들었습니다.



하나미도리의 두부 슈마이

600엔

하나미도리와 새우의 부드러움, 두부의 식감과 풍미가 맛의 비결입니다.



연골 튀김

750엔

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



스워드

식사 후에...



하나미란 푸딩

450엔

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



하나미 계란 아이스크림

430엔

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

맥주
ビール

나마비루(생맥주)

生ビール

900엔

빙비루(병맥주)

瓶ビール

900엔

논알코올비루(무알코올 맥주)

ノンアルコールビール

650엔



우메슈 (매실주)
梅酒

우메슈 (매실주)

梅酒

700엔~



츄하이 (과일소주)
酎ハイ

츄하이 (과일소주)

酎ハイ

680엔

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
ウイスキー

하이볼(싱글)

ハイボール (シングル)

750엔~

와인
ワイン

전
グラス
병
ボトル

900엔

7,000엔~

니혼슈 (사케)
日本酒

Small
小サイズ
Regular
大サイズ

아츠칸(뜨거운 사케) · 히야(찬 사케)
燗 冷
아츠칸(뜨거운 사케) · 히야(찬 사케)
燗 冷

820엔~

1,630엔~



Small 150ml

Regular 300ml

일본소주
焼酎

전
グラス
병
ボトル

750엔

6,500엔

소프트 드링크
ソフトドリンク

오렌지 칼피스 우롱차
オレンジ カルピス ウーロン茶
콜라 진저에일
コーラ ジンジャーエール

500엔

550엔

콜라겐 드링크 (시로부도(백포도))
白ぶどうドリンク (コラーゲン入)

600엔

콜라겐 드링크 (유즈(유자))
ゆずドリンク (コラーゲン入)

600엔