

華コース

六、三〇〇円(税込)

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
 - ・華味鳥生ハムと親鳥炭火焼き
 - ・替鉢
 - ・華味鳥水たき
- ぶつ切り、ミンチ、切身、肝、
野菜盛、雑炊またはちゃんぽん麺
- ・めんたい高菜
 - ・甘味



※写真はイメージです。

鳳凰 コース

【要予約】九、三〇〇円(税込)

心ゆくまで楽しめる
華やかなコース。

・食前酒

・先付

・季節の九つ箱

・特選馬刺し

・旬の逸品

・華味鳥水たき

ぶつ切り、ミンチ、切身、肝、
野菜盛、雑炊またはちゃんぽん麺

・香物

・甘味

金華 コース

七、三〇〇円(税込)

料理長の個性が光る
自慢のコース。

・小鉢

・前菜盛り合わせ

・ごまカンパチ

・旬の逸品

・華味鳥水たき

ぶつ切り、ミンチ、切身、肝、
野菜盛、雑炊またはちゃんぽん麺

・香物

・甘味

味 コース

五、三〇〇円(税込)

華味鳥の水たき、
基本のコースです。

・小鉢

・華味鳥生ハムと親鳥炭火焼き

・華味鳥水たき

ぶつ切り、ミンチ、切身、肝、
野菜盛、雑炊またはちゃんぽん麺

・香物

追加工材

- | | | | | | |
|----------|--------|---------|------|-------|------|
| ・華味鳥肉盛り | 一、二五〇円 | ・華味鳥ミンチ | 七〇〇円 | ・野菜盛 | 六〇〇円 |
| ・華味鳥ぶつ切り | 七六〇円 | ・雑炊セツト | 五八〇円 | ・野菜単品 | 三五〇円 |
| ・華味鳥切身 | 七二〇円 | ・ちゃんぽん | 三〇〇円 | ・白飯 | 三五〇円 |
| ・華味鳥肝 | 五七〇円 | ・水ぎょうざ | 五〇〇円 | ・明太子 | 三〇〇円 |

※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。
内容が変わる場合がございます。

※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。
※デイナーのみ10%サービスタ料を申し受けております。
予めご了承ください。

逸品



ごまカンパチ

一回八〇円

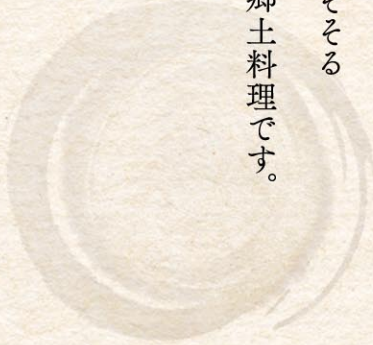
新鮮なカンパチと

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

五〇〇円

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、まるやかで味わいのある塩辛です。

五八〇円



自家製明太子

自家製明太子を生と炙りの盛り合わせで。

一、〇二〇円



焼・揚・蒸

水たき唐揚げ

水たきスープにぼん酢と柚子胡椒を
合わせた特製タレに漬け込みました。

八〇〇円

軟骨唐揚げ

歯ごたえの良い軟骨を
からりと揚げました。

七五〇円

出汁巻き玉子

八五〇円

出汁巻き明太玉子

九二〇円



華味鳥の豆腐しゅうまい

六〇〇円

華味鳥の茶碗蒸し

八二〇円

どんぶり碗に入ったたっぷりサイズ
※ご注文頂いてから蒸し上げます。

肝の甘露煮

七五〇円

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。

七〇〇円



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。

四五〇円



ビール

アサヒプレミアム生

〔生〕 九〇〇円

〔小〕 七三〇円

〔中瓶〕 九〇〇円

エビスビール 〔中瓶〕 九三〇円

ノンアルコールビール

六五〇円

梅酒

熱成高千穂梅酒

七〇〇円

(焼酎ベース/宮崎)

おお
鶯とろ梅酒

七五〇円

(焼酎ベース/福岡)

※ソーダ割りはプラス50円頂戴しております。

ウイスキー

角ハイボール

七五〇円

ニツカ

奏楽ハイボール

九五〇円

知多ハイボール

一、〇五〇円

酎ハイ

レモン

ライム

緑茶

カルピス

ゆず

ウーロン茶

各 六八〇円

ソフトドリンク

コーラ

ジンジャーエール

各 五五〇円

オレンジ

カルピスウォーター

カルピスソーダ

ウーロン茶

ジャスミン茶

緑茶

各 五〇〇円

黒ウーロン茶

(特定保健用食品)

六〇〇円

白ぶどうドリンク (コラーゲン入)

六〇〇円

ゆずドリンク (コラーゲン入)

六〇〇円

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 八二〇円 ■大 一、六三〇円

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 一、〇五〇円
720ml 五、五〇〇円



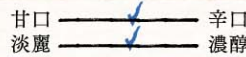
福岡／純米大吟醸

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、三二〇円
720ml 六、五〇〇円



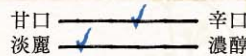
福岡／純米吟醸

庭のうぐいす

調和したフレッシュな味わいを
お楽しみいただけます。



150ml 一、二〇〇円



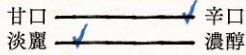
福岡／純米吟醸

三井の寿14 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、二〇〇円



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、二〇〇円



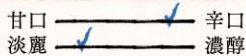
新潟／純米吟醸

張鶴 純米吟醸酒

上品な香味、サラツとした口当たりで余
韻切れも爽やかな美酒です。



150ml 一、二八〇円



焼酎

芋

りんか

凛華の雫

鹿児島

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。



グラス 七五〇円

ボトル 六五〇〇円

鶴空

福岡

JAL Airport 開発の本格芋焼酎。
甘くフルーティーな口当たりをお楽しみください。

グラス 八八〇円

ボトル 七〇〇〇円

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 七五〇円

ボトル 六〇〇〇円

魔王

鹿児島

熟成酒ならではの飲み飽きしない穏やかな風味。
華やかに香り立ち、豊かな余韻を残す焼酎です。

グラス 一、六五〇円

ボトル 一、〇〇〇円

九州各地の蔵元より集めた
本格焼酎をお楽しみください。

麦

高千穂雫

宮崎

長期熟成3年以上の原酒を阿蘇・白川水源の天
然水で割り、きりりとしたなかにもまろやかな
味わいに仕上げました。

グラス 七五〇円

ボトル 六、〇〇〇円

佐藤

鹿児島

素直で厚みのある原料由来の甘さと香ばし
さに加え、油分を多く含むことで濃厚な旨
みや香りを感じられる麦焼酎です。

グラス 九二〇円

ボトル 七、〇〇〇円

米

鳥飼

熊本

トロピカルフルーツのような優しい香りと
柔らかな味わいが特長の米焼酎です。

グラス 九五〇円

ボトル 七、五〇〇円

呑みの友

レモンスライス(5枚)

梅干し(3個)

炭酸水

氷追加

三〇〇円

三〇〇円

四〇〇円

三〇〇円

※ 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。