

華コース

六、三〇〇円

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、肝、
野菜盛、雑炊又はちゃんぽん麵
- ・香物
 - ・甘味



※写真はイメージです。

鳳凰 コース

【要予約】 九、三〇〇円

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、雑炊又はちゃんぽん麺

- ・香物
- ・甘味

金華 コース

七、三〇〇円

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、雑炊又はちゃんぽん麺

- ・香物
- ・甘味

味 コース

五、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

ぶつ切り、ミンチ、切身、肝、
野菜盛、雑炊又はちゃんぽん麺

- ・香物

華味鳥水たき

四、〇〇〇円

ぶつ切り、ミンチ、切身、肝、
野菜盛、雑炊又はちゃんぽん麺

- ・香物



- | | | | | | |
|----------|--------|---------|------|-------|------|
| ・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、三八〇円

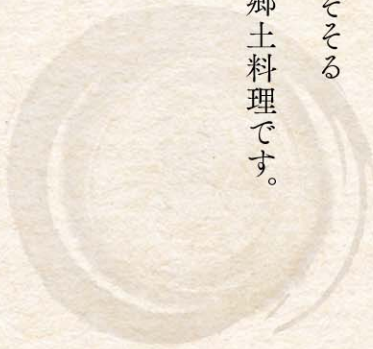
新鮮なカンパチと

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。

九九〇円



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

出汁巻き玉子

七八〇円

出汁巻き明太玉子

八五〇円

華味鳥むむ炙り焼き

九八〇円

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

どろり碗に入ったたつぷりサイズ
※ご注文頂いてから蒸し上げます。

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〕 八〇〇円

〔小〕 五八〇円

〔中瓶〕 七八〇円

エビスビール 〔中瓶〕 七八〇円

ノンアルコールビール

六〇〇円

梅酒

おお
鶯とろ梅酒

(焼酎ベース/福岡)

七〇〇円

熟成高千穂梅酒

(焼酎ベース/宮崎)

七〇〇円

※ソーダ割りはプラス50円頂戴しております。

ウイスキー

知多ハイボール

八〇〇円

角ハイボール

七二〇円

ニッカ

奏楽ハイボール

八〇〇円

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

白ぶどうドリンク

(コラーゲン入)

五六〇円

ゆずドリンク

(コラーゲン入)

五六〇円

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 九二〇円
720ml 四、九〇〇円



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、二〇〇円
720ml 六、三〇〇円



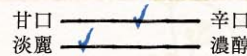
福岡／純米吟醸

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 九二〇円



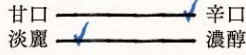
福岡／純米吟醸

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 九二〇円



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 九二〇円



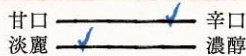
新潟／純米吟醸

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、二〇〇円



焼酎

芋

りんか
凍華の雫

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。
甘く華やかな香り、まろやかな風味が特長です。



グラス 七〇〇円

ボトル 五、二〇〇円

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、九〇〇円

吉兆宝山

鹿児島

黒麹で仕込み、見事なまでのパンチの効いた
コクと香りが堪能できる逸品です。

グラス 六七〇円

ボトル 四、九〇〇円

伊佐美

鹿児島

黒麹とさつま芋のコクがしっかりと残った
飲み応えのある焼酎。

グラス 九二〇円

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

兼八

大分

香ばしい麦の香りと深い味わいが特長。
女性ファンも多い麦焼酎。

グラス 六七〇円

ボトル 四、九〇〇円

高千穂零

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 八〇〇円

ボトル 六、〇〇〇円

米

白岳しろ

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。

ワイン

華味鳥水たきに
ぴったりなワインを
セレクトしました。

グラスワイン(赤、白)

各 八〇〇円

ステイーンバーク ネッビオーロ

【赤】 一〇、〇〇〇円

ブラムまたはラズベリーやストロベリー等の黒系果実
や赤系果実が混在した香りの中にスパイス、枯れ葉
のようなニュアンスがあります。甘味はあまりな
く、しっかりとした酸味、タンニンも良く感じま
す。がきめ細やかで、酸を伴う旨味のしっかりと乗った
フルーティー且つきめ細やかなワインです。



ステイーンバーク セミヨン

【白】 一〇、〇〇〇円

塩っ気のあるグレープフルーツ、パイナップル、バナナ、
黄色い花、白胡椒、ワックス、蜂蜜、バターなどのニュ
アンスを感じます。味わいはしっかりとしており、ま
ろやかな甘味を良く感じます。優しい酸味やコク
のある苦味の中に良く熟したリッチでテクスチャーな
印象のワインです。



ミッシェル・リンチ シゼルヴ・ルージユ

【赤】 七、〇〇〇円

繊細な木の香り、トーストやローストのニュアンスが
感じられます。口に含むと豊潤でブラックチェリー
の香りとなめらかなタンニンが心地良く、長い余韻
が熟成の可能性を暗示しているワインです。



ミッシェル・リンチ シゼルヴ・ブラン

【白】 七、〇〇〇円

白い花や柑橘系果実、コナツツの香りが豊かに広
がります。口に含むと、ふくよかで力強いポリウム
感と白桃のニュアンスがあり、余韻の中にはのこな
ロースト香を感じさせるワインです。



ステイーンバーク スパークリング ソーヴィニヨン

【スパークリング】 一〇、〇〇〇円

ソーヴィニヨンブラン100%の瓶内二次発酵ス
パークリングワインです。新鮮でパッションフルーツ、
ライチ、グアバ、パイナップル、マンゴー、イチジクなど
の香りがあり、爽やかな飲み心地が特徴です。



ガンチア・アステイ スプマンテ

【スパークリング】 六、〇〇〇円

100%モスカート・ピアンコで造られる、世界的に
も有名な甘口のスパークリングワインです。ふくよか
なスカットの香りと甘く爽やかな口当たりが特
徴です。

