

# 華コース

六、〇〇〇円

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
- ・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】 八、〇〇〇円

心ゆくまで楽しめる  
華やかなコース。

- ・前菜九種
  - ・特選馬刺しと鶏のたたき
  - ・替鉢
  - ・逸品料理
  - ・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麵
- ・めんたい高菜
  - ・甘味

# 金華 コース

七、〇〇〇円

料理長の個性が光る  
自慢のコース。

- ・小鉢二種
  - ・前菜五種
  - ・華味鳥生ハム、鶏のたたき、  
むね肉の粕漬け
  - ・逸品料理
  - ・箸休め
  - ・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麵
- ・めんたい高菜
  - ・甘味

# 味 コース

四、八〇〇円

華味鳥の水たき、  
基本のコースです。

- ・小鉢二種
  - ・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麵
- ・めんたい高菜
  - ・甘味

# 華味鳥水たき

四、〇〇〇円

- ・小鉢二種
  - ・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麵
- ・めんたい高菜

## 追加具材

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

※コースご利用以外のお客様には

お通し代として六〇〇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。

※十一月～三月までの期間は、ご飲食代の五%をアテンド料として

申し受けております。予めご了承ください。

# 逸品

華味鳥生ハムと  
たたきの盛り合わせ

一、九三〇円

とろける食感の

華味鳥生ハム、

噛むほどに口に広がる

滋味深いたたき、

芳醇な香りの

華味鳥生ハムの粕漬、

様々な味を

お楽しみ下さい。



# 自家製明太子

自家製明太子を生と  
炙りの盛り合わせで。

二種 九八〇円

単品 五〇〇円

【生または炙り】からお選びください。



# 肴

自家製めんたい高菜

五〇〇円

華味鳥のささみ鶏わさ

五八〇円

鳥皮ぼん酢

六五〇円

合鴨グリーンサラダ

八七〇円

季節の華味鳥サラダ

九五〇円

## 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



### 鶏ハラミの辛味噌和え 七〇〇円

### 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 六七〇円

### 砂肝のガーリックウ炒め 七五〇円

### 希少身付軟骨唐揚げ 七五〇円

### 華味鳥むむ炙り焼き 九八〇円

### せせりの葱塩鉄板焼き 八八〇円

### 華味鳥特製たれつくね 七〇〇円

卵黄の甘みがつくねの味を  
引き立てます。

## 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



### バニラ

### アイスクリーム 三九〇円

## ビール

生ビール エビス

八〇〇円

〔小〕 六〇〇円

エビスビール

〔中瓶〕 八五〇円

サツポ口黒ラベル

〔中瓶〕 七七〇円

ノンアルコールビール

六五〇円

## 梅酒

おお  
鶯とろ梅酒

(焼酎ベース/福岡)

七〇〇円

上等梅酒

(ブランドベース/鹿児島)

七〇〇円

八女の緑茶梅酒

(緑茶ベース/福岡)

七〇〇円

熟成高千穂梅酒

(焼酎ベース/宮崎)

七五〇円

山形政宗

(日本酒ベース/山形)

八〇〇円

※ソーダ割りはプラス50円頂戴しております。

## 酎ハイ

レモン、ライム、グレープフルーツ

緑茶、カルピス、梅、ゆず、

ウーロン茶、ジャスミン茶

各六五〇円

黒ウーロンハイ

七五〇円

## カクテル

カシス

(ソーダ、オレンジ、グレープフルーツ、ウーロン茶)

各七〇〇円

デイタ

(ソーダ、オレンジ、グレープフルーツ、ウーロン茶)

各七〇〇円

ピーチ

(ソーダ、オレンジ、グレープフルーツ、ウーロン茶)

各七〇〇円

## ウイスキー

響ハイボール

一、一〇〇円

響ブレンドターズチヨイス

一、五〇〇円

知多ハイボール

九八〇円

角ハイボール

七七〇円

## ソフトドリンク

コーラ、ジンジャーエール

オレンジ、グレープフルーツ

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、玉露入り緑茶

各四五〇円

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)

ゆずドリンク(コラーゲン入)

各五五〇円

# 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】

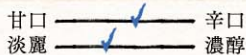
小 八〇〇円  
大 一、六〇〇円

### 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 九〇〇円  
720ml 四、八〇〇円



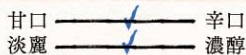
### 福岡／純米酒

## 若波

わかなみ

やわらかい甘味が押しした後の  
スツと切れる引き味。

150ml 九五〇円

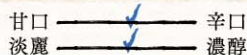


### 福岡／純米大吟醸

## 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



### 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 九五〇円

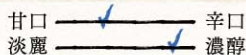


### 福岡／純米吟醸

## 独楽蔵 玄

定温でじっくりと熟成させた  
純米吟醸酒。

150ml 九五〇円

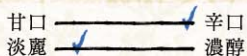


### 福岡／純米吟醸

## 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 九五〇円

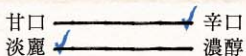


### 福岡／純米酒

## 萬代 超辛純米酒 博多の森

フレッシュで軽快な香味、ほんのりとフルー  
ティで飲みやすくきれいな味わいです。

150ml 九五〇円



### 三井の寿

大辛口

150ml 九五〇円

# 焼酎



## 芋

りんか

### 凛華の雫

鹿見島

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 六五〇円
- ボトル 四、八〇〇円

### 苜霧島

宮崎

※季節により入荷がない場合がございます。

南国を思わせるようなフルーティーな香りが特長で  
「霧島」ブランドの中で最もはなやかな芋焼酎。

- グラス 七二〇円
- ボトル 五、七〇〇円

### 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、七〇〇円

### 吉兆宝山

鹿見島

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、八〇〇円

### 海

鹿見島

クセの無い甘味と鮮烈な香り、そして爽快な喉ごし。ロック、  
水割り、冷たいストレートがよく合う、女性に人気の焼酎。

- グラス 七〇〇円
- ボトル 五、五〇〇円

### 海童

鹿見島

コクのあるまろやかな味わいが特長。

- グラス 六〇〇円
- ボトル 四、三〇〇円

### 伊佐美

鹿見島

黒麹とさつまいものコクがしっかりと残った  
飲み応えのある焼酎。

- グラス 九〇〇円

## 麦

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。

### 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、八〇〇円

### 中々

宮崎

手作り麹と大麦のみを使用した  
麦の香り引き立つ焼酎です。

- グラス 六七〇円
- ボトル 四、八〇〇円

### 黒麹高千穂

宮崎

黒麹100%で仕込み、常圧蒸留方式で蒸留し  
た原酒を3年以上長期貯蔵。香ばしさと旨みや  
コクがより一層増した味わい。

- グラス 六七〇円

### 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、きりりとしたなかなにもまろやかな  
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

### 川辺

熊本

こだわりの材料で作られた風味豊かなすっ  
きりとしたクセのクセない味わいが特長です。

- グラス 六七〇円
- ボトル 四、八〇〇円

### 白岳しろ

熊本

芳醇な香りとしつか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) 三〇〇円
- 梅干し (3個) 三〇〇円
- 炭酸水 四〇〇円

# 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

## France



**CFGV オペラ・ブリス**  
【白・泡】 200mlボトル 一、五〇〇円  
750mlボトル 五、五〇〇円  
フレッシュでフルーティな味わいと、切れ味の良さが魅力の本格的なフランス産スパークリングワイン。

## Argentina



**ヴィダ・オーガニカ**  
スパークリングブリスユット  
【白・泡】 ボトル 六、〇〇〇円  
手摘みの有機栽培ぶどうのみを使用したスパークリングワインです。きめ細かい泡にりんごや洋なし、バナナやパイナップルなどの爽やかな味わい、スッキリとした余韻が楽しめます。

## Japan



**グランポレール 甲州**  
【白】 ボトル 六、〇〇〇円  
発酵終了後も澱(オリ)の上で熟成させ、コクとキレをプラスしました。甲州種の特長であるフルーティなアロマと、爽やかな酸味が魅力の辛口ワインです。

## Spain



**ハウメ・セラグランリベンサ**  
カヴァ・ブリスユット  
【白・泡】 ボトル 五、三〇〇円  
ゴールドの輝きにフレッシュで高い香り、そして上質な酸味とかなやかな苦味が特長です。

## New Zealand



**スパイ・ヴァレー**  
ソーヴィニヨン・ブラン  
【白】 ボトル 八、〇〇〇円  
柑橘類の果実を思わせる香りで、味わいはパッション・フルーツとライムの特徴的な風味がミネラルの層と混ざり合い、フレッシュな酸味が口いっぱいに広がります。

## USA



**フランシスココッポラ**  
ダイヤモンド・コレクシオン ジンファンデル  
【赤】 ボトル 八、〇〇〇円  
スパイシーでジャミー、肉付きよく、リッチで凝縮感のある果実味としなやかなタンニンが感じられ、エキゾチックなスパイスや胡椒、かなやかなミネラル感が口の中に広がります。



Argentina



**ヴィダ・オーガニカ  
カベルネ・ソーヴィニヨン**  
〔赤〕  
ボトル 五、〇〇〇円

熟したカシス、チェリーの芳醇な香りに加えて長くフルーティな余韻が楽しめます。

Argentina



**ヴィダ・オーガニカ  
シャルドネ**  
〔白〕  
ボトル 五、〇〇〇円

柑橘類やパイナップル、ハチミツなどのアロマと絹のようにスムーズな余韻が楽しめます。

France



**ヴァーニヌ・ド・ポール  
ヴァルモンアッサンブラージュ・ルージュ**  
〔赤〕  
ボトル 五、〇〇〇円

サクランボやラズベリー、イチゴやカシスの果実香に、フローラルな香りが加わった複雑性のある奥深い香り。口当たりは柔らかく、シルキーで優しい味わいが楽しめます。

France



**ヴァーニヌ・ド・ポール  
ヴァルモンアッサンブラージュ・フラン**  
〔白〕  
ボトル 五、〇〇〇円

シトロンや白い花のフローラルな香りに、微かに蜂蜜のような甘い香りを感じます。フルーティーで柔らかな酸味のあるしつかりした風味が特長です。

Chile



**デル・スール  
カベルネ・ソーヴィニヨン**  
〔赤〕  
ボトル 五、〇〇〇円

ブラックベリーやカシスなどのベリー系の深いアロマにシルキーなタンニンとふくよかで豊かな果実味が口に広がる赤ワインです。

Chile



**デル・スールシャルドネ**  
〔白〕  
ボトル 五、〇〇〇円

ピーチやアプリコット、新鮮なパッションフルーツのアロマやオレンジの花の香りで、引き締まった酸とクリーミー感が特長のシャルドネです。