

華 コース

六,〇〇〇円(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】八、〇〇〇円(税込)

じゆくまで楽しめる
華やかなコース。

前菜九種

特選馬刺しと親鳥炭火焼き

替鉢

逸品料理

華味鳥水たき

ふつ切り、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

金華コース

七、〇〇〇円(税込)

料理長の個性が光る
自慢のコース。

前菜五種

小鉢二種

華味鳥生ハム、親鳥炭火焼き、
むね肉の粕漬け

逸品料理

箸休め

華味鳥水たき

ふつ切り、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

味コース

四、八〇〇円(税込)

華味鳥の水たき、
基本のコースです。

小鉢二種

華味鳥水たき

華味鳥の水たき

華味鳥水たき

華味鳥水たき

華味鳥水たき

華味鳥水たき

華味鳥水たき

華味鳥水たき

華味鳥水たき

四、〇〇〇円(税込)

小鉢二種

華味鳥水たき

ふつ切り、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

追加具材

- ・華味鳥肉盛り 一一五〇円
- ・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
- ・野菜盛 六〇〇円
- ・華味鳥セツト 五八〇円
- ・野菜单品 三五〇円
- ・ちゃんぽん 三〇〇円
- ・白飯 三五〇円
- ・明太子 五〇〇円
- ・水ぎょうざ 三〇〇円

※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。

※ご飲食代の5%をアンドード料として申し受けております。

※ご飲食代の5%をアンドード料として申し受けております。

逸品

華味鳥生ハムと
親鳥炭火焼き

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

親鳥炭火焼き、

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

【生または炙り】からお選びください。

単品 五〇〇円



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

鳥皮ぽん酢 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

肴



焼・揚・蒸

水たき唐揚げ



水たきスープにぽん酢と柚子胡椒を
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

七五〇円

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。

鶏ハラミの辛味噌和え

七〇〇円

肝の甘露煮

七五〇円

砂肝のガーリック炒め

七五〇円

親鳥炭火炙り焼き

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

卵黄の甘みがつくねの味を

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



アイスクリーム

華味卵の

華味卵と北海道産の
生クリームを使用。
卵本来の味わい深さと
滑らかな食感を感じられる
上品な甘さのアイス
クリームです。

四三〇円



ビール

生ビール エビス 八〇〇円

エビスビール [中瓶] 六〇〇円

エビスビール [中瓶] 八五〇円

サツポロ黒ラベル [中瓶] 七七〇円

ノンアルコールビール [中瓶] 六五〇円

おすすめ
山形政宗
(日本酒ベース/山形)
※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 角ハイボール 七七〇円

緑茶、カルピス、梅、ゆず、ウーロン茶、ジャスマミン茶 知多ハイボール 九八〇円

響ハイボール 一、二八〇円
響ブレンダーズチヨイス 一、九〇〇円

各六五〇円

黒ウーロンハイ 七五〇円

ウイスキー

角ハイボール 七七〇円

知多ハイボール 九八〇円

響ハイボール 一、二八〇円

響ブレンダーズチヨイス 一、九〇〇円

おすすめ
山形政宗
(日本酒ベース/山形)
※ソーダ割りはプラス50円頂戴しております。

梅酒

おお
鶯とろ梅酒 (焼酎ベース/福岡) 七〇〇円

上等梅酒 (ブランデーベース/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

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

白ぶどうドリンク (特定保健用食品) 五一〇円

ゆずドリンク (コラーゲン入り) 各五五〇円

ソーダリング

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
カルピスワーダ、ウーロン茶
ジャスマミン茶、玉露入り緑茶

各四五〇円

おすすめ
山形政宗
(日本酒ベース/山形)
※ソーダ割りはプラス50円頂戴しております。

日本酒

福岡の銘酒を中心
個性溢れるラインナップをお楽しみください。



150ml

九五〇円

若波

わかなみ

やわらかい甘味が押した後の
スッと切れる引き味。

福岡
純米酒



150ml
アロマ
九〇〇円

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。

オリジナル
純米酒

日本酒【冷・燗】

小 八〇〇円
大 一、六〇〇円

甘口 淡麗 辛口 濃醇



150ml

九五〇円

獨樂藏 玄

定温でじっくりと熟成させた
純米吟醸酒。

福岡
純米吟醸



150ml
九五〇円

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。

福岡
純米吟醸



150ml 一二〇〇円

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。

福岡
純米大吟醸

甘口 淡麗 辛口 濃醇

甘口 淡麗 辛口 濃醇

甘口 淡麗 辛口 濃醇



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、ほんのりとした
ティで飲みやすくきれいな味わいです。



150ml 九五〇円

三井の寿十14 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。

福岡
純米吟醸

甘口 淡麗 辛口 濃醇

甘口 淡麗 辛口 濃醇

焼酎

芋

凜華の季

鹿児島

華味鳥オリジナル

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芋焼酎。



特選焼酎

鶴 空 福 閣

JAL Agri-port 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。

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。

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。

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。

海

鹿児島

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、
氷割り、冷たいストレートがよく合う、女性に人気の焼酎。

茜霧島

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。

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。

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

呑みの友

レモンスライス (5枚)
梅干し (3個)
炭酸水

三〇〇円
三〇〇円
四〇〇円

麦

中々 大分

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。

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 七二〇円

ボトル 五、七〇〇円

グラス 八〇〇円

ボトル 六、〇〇〇円

グラス 六七〇円

ボトル 四、八〇〇円

グラス 六七〇円

ボトル 六、〇〇〇円

グラス 九五〇円

グラス 八八〇円

ボトル 七、〇〇〇円

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

レモンスライス (5枚)
梅干し (3個)
炭酸水

三〇〇円
三〇〇円
四〇〇円

※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



C F G V オペラ・ブリュ

【白・泡】

200ml ボトル 一、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



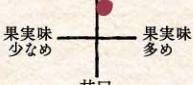
ヴィダ・オーガニカ スパークリングブリュット

【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



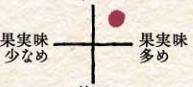
ハウメ・セラグランリベンサ カヴァ・ブリュット

【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す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が口いっぱいに広がります。

USA



フランシス・コッポラ ダイヤモンド・コレクション ジンファンデル

【赤】

ボトル 八、〇〇〇円

スペイシーでジャミー、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を感じられ、エキゾチックなスペイスや胡椒、かすかなミネラル感が口の中には広がります。

Argentina



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。

**ヴィダ・オーガニカ
カベルネ・フーグイニヨン**
【赤】
ボトル 五,〇〇〇円

Argentina



柑橘類やパインアップル、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。

**ヴィダ・オーガニカ
シャルドネ**
【白】
ボトル 五,〇〇〇円

France



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。

**ヴィニユ・ド・ポール
ヴァルモン アウサンブラーージュ・ルージュ**
【赤】
ボトル 五,〇〇〇円

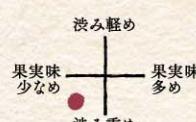
France



ショー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。

**ヴィニユ・ド・ポール
ヴァルモン アウサンブラーージュ・ブラン**
【白】
ボトル 五,〇〇〇円

Chile



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満な果実味が口に広がる赤ワインです。

**デル・スール
カベルネ・フーグイニヨン**
【赤】
ボトル 五,〇〇〇円

Chile



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。

デル・スール シャルドネ
【白】
ボトル 五,〇〇〇円