

# 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)

心ゆくまで楽しむ  
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

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

# 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。

- ・小鉢二種
- ・前菜五種
- ・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

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

# 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

- ・めんたい高菜
- ・甘味

# 華味鳥水たき

四、〇〇〇円(税込)

- ・小鉢二種
- ・華味鳥水たき

ぶつ切り、ミンチ、切身、肝、  
野菜盛、雑炊またはちゃんぽん麺

- ・めんたい高菜



## 追加工具材

- |          |        |         |      |       |      |
|----------|--------|---------|------|-------|------|
| ・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 |

※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。  
 ※ご飲食代の5%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  
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

肴





# 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

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



## 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

ノンアルコールドビール

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

おすすめ

※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

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

## 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 (カラーゲン入)

ゆずドリンク (カラーゲン入)

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

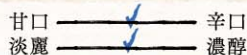
福岡／純米大吟醸

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



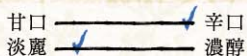
福岡／純米吟醸

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



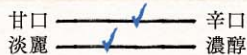
オリジナル純米酒

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



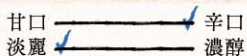
福岡／純米酒

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



福岡／純米酒

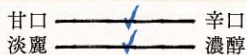
若波

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



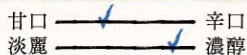
福岡／純米吟醸

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





# 焼酎



## 芋

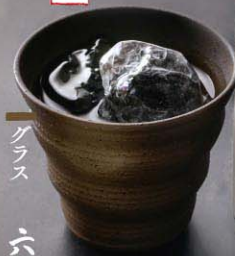
りんか

### 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。



ボトル 四、八〇〇円

グラス 六五〇円

### 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、八〇〇円

## 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

### 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。

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

## 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

## 特選焼酎

### 鶴空

福岡

JAL AgriPort 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

### 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 九五〇円

### 魔五

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、三五〇円

## 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、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

### 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

## 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

※ 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

## 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、エキジ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



**ヴァーニユ・ド・ポール  
ヴァルモンアウサンフラージュ・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



**ヴァーニユ・ド・ポール  
ヴァルモンアウサンフラージュ・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。