

## 《造り》

元祖！階段刺身盛り合わせ (味あり・味なし) 一人前 1,380  
※二人前から承ります  
本日のメニューもご覧ください

## 《まずは》

女子高生の味方！糸島太もずく酢とろろ 380  
博多女子高と糸島漁港とのコラボもずく

マリアージュ！胡麻明太子 380  
明太子と胡麻油の相性は最高！

本家の梅水晶 380  
梅水晶はサブ水産の発明品

ビールにぴったり！ピリ辛鳥皮旨煮 380  
舞鶴『とり祥』特製の鶏皮旨煮と札幌『175° 坦々麺』特製辣油がコラボ

五香粉薫る 魯肉パン (ルーローパン) 1ヶ 380  
台湾の定番かけご飯をおつまみ仕立てに

ハマる！無限ピーマン 480  
必食！ハマるスタッフ続出！

ど定番！チーズはに～ポテサラ 380  
みんな大好き甘じょっぱいポテサラ

痺れる！サンダーよだれ鶏 380  
痺れは旨い！

女子必食！イチジククリームチーズ 580  
お菓子感覚のおつまみ

## 《蒸・煮》

名物！魚男の肉じゃが 480  
『スマステ』でも紹介された魚男の名物料理

東一の麦味噌！牛すじの葉隠味噌煮込み 580  
東一で作られる麦味噌を使いじっくり煮込みました

『金澤ととと』鴨・甘夏・蓮根万十の治部煮 680  
金沢の名店『金澤ととと』の名物料理

滴る肉汁！豚・椎茸・新生姜のしゅうまい 3ヶ 580  
ゴロゴロに切った豚と椎茸・新生姜をふんだんに使った手作りしゅうまい

箸休めに！万願寺唐辛子と博多茄子の揚げ浸し 鶏そぼろ餡掛け 580  
旬の万願寺唐辛子と博多茄子はしみじみ旨い

とろとろ！チーズ茶碗蒸し 白トリュフ風味 380  
鞍手・味宝卵を使ったトロトロ・トロ〜リ茶碗蒸し

自家製チャーシューエッグ 780  
8時間煮込んで作ったチャーシューが不味いわけがない

## 《菜》

自家製サバ生ハム・蕪甘藍・無花果のサラダ 880  
生ハムメロンを魚男風にアレンジ。蕪甘藍 (カブカンラン) とはコールラビの事。

豚しゃぶ・甘夏・博多茄子のサラダ 880  
夏の定番・豚しゃぶを自家製甘夏ポン酢でサラダ仕立てに。

## 《揚・焼》

『三原豆腐店』まぼろしの厚揚げ 1ヶ 280  
博多の名店三原豆腐店の名物料理が魚男でも！

竹輪の磯辺揚げ からすみ掛け 380  
ちょっぴり豪華な磯辺揚げ

鞍手・味宝卵と甜菜糖の厚焼き玉子 280  
懐かしくて甘くて優しい玉子焼き

魚男のとりもも唐揚げ (らっきょマヨ) 680  
秘伝のタレに漬け込んで作った唐揚げ！らっきょマヨとの相性は抜群

厚さにこだわった雲仙ハムカツ 1ヶ 480  
博多の定番！みんな大好き雲仙ハムカツ

エロティック♡チキン南蛮 780  
ピンクの媚薬入り♡

ミシュランお墨付き！『ママゴト』のメンチカツ 1ヶ 380  
『レストランママゴト』創作肉々しいメンチカツ。レーズン中濃ソースがクリエイティブ！

揚げ方最高！フライドポテト (スイートチリ) 380  
サクッ！カリッ！にこだわりました！

小倉名物！自家製さつまあげ 3 種 480  
明太子・玉ねぎ・辛子蓮根を練り込んだ自家製さつま揚げ

真鯨のレアカツ 880  
刺身でも食べれる鯨を贅沢にカツレツにしました！

プリプリ！海老詰め椎茸の天ぷら 1ヶ 380  
椎茸の旨味に海老の旨味をプラス！やっぱり旨い！

イカゲソとアスパラのエスカルゴバター炒め (パン付) 780  
残った香り高いエスカルゴバターソースはパンにつけてお召し上がりください。

ソースいらず！豚の味噌漬トンカツ 100g 680  
おかずにもおつまみにもなります！

ご飯のお供！豚の生姜焼き 100g 680  
白ご飯が何杯でもいける甘じょっぱ味。

## 《珍》

あて豆鮓 880  
酒のあてにぴったりな赤酢の効いた豆鮓

エイヒレ炙り 480  
小林幸子が聞こえてきます…日本酒と！

マグロ酒盗 380  
珍しいマグロの内臓の醤油漬。

厚岸・牡蠣の焼なめろう 580  
越田さんの牡蠣を味噌とネギでなめろうに。

鯛わた 480  
鯛の腸の食感や歯ごたえが残る程度にミンチして加え、約一年間漬け込み熟成させます

熊本・玉田牧場のモッツアレラと奈良漬 880  
玉田牧場で作られるモッツアレラと奈良漬のハーモニー。ワインにも日本酒にも合います

自家製からすみ餅 480  
焼いた餅でからすみを包み海苔巻きに。

しみじみ旨い 牛タンコーンビーフ 480  
牛タンをホロホロに煮込んだしっとりタイプのコンビーフ。

漬物盛り合わせ 580  
魚男セレクトの漬物七種盛り。

熊本産『ヒノヒカリ玄米』使用  
お店で精米しているので  
新鮮なお米が味わえます。

カエルやトンボと一緒に育った稲穂から一杯のしあわせのひとつぶの大切さを届ける農家の作ったお米です。  
(※炊き上げに30分かかります)

## 《土鍋ご飯》 二合から承ります

スイートコーンとベーコンの土鍋ご飯 一合 880  
コーンの芯から出る出汁が隠し味

金目鯛と茗荷の土鍋ご飯 一合 980  
金目鯛半身使った炊き込みご飯。茗荷のアクセントが効いてます！

和牛ロースの土鍋ご飯 一合 980  
根野菜の炊き込みご飯と余熱で柔らかく火が通った和牛ローススライスを混ぜ合わせれば至福の時間が訪れます…

## 《飯》

ご飯セット お好きなおかずとセットにしたらご馳走晩ごはん。	300
鯛茶漬け 一口目はご飯と一緒に、二口目は茶漬けでどうぞ。	680
魚男丼 間違いない！	1,380
ウ・マ・い丼 雲丹・マグロ中トロ・いくらのは〜モニ〜	1,980
魯肉飯 雲丹・マグロ中トロ・いくらのは〜モニ〜	580
博多のTKG 博多人大好き明太子・高菜のTKG	480
炙り鰻の棒寿司 熟成鰻の軽い鰻を横井さんの赤酢のシャリで	1,080
おにぎり（ジャコ山椒・牛しぐれ煮・明太子・鮭） <sup>1ヶ</sup>	380
対馬・穴子の焼きおにぎり	380
ガーリックトースト	480

## 《麺》

『札幌 175° DENO 坦々麺』 一七五郎の坦々麺	汁あり	990
札幌で行列の出来る『175° DENO 坦々麺』から取り寄せた ボリューム満点痺れ坦々麺！	汁なし	990
『東京 MEAT 酒場』 日本一美味しいミートソース 福岡初登場！数々のメディアでも紹介されてる『東京 MEAT 酒場』の名物パスタ！		990
『バソキ屋』 辛玉焼きそば バリバリ・もちもち『バソキ屋』の焼きそば！		750
『博多焼うどん吟麦』 辛玉焼うどん 『バソキ屋』がプロデュースする小倉『博多焼うどん吟麦』の もちもち・ツルツル博多焼うどん！		700

## 《汁物》

味噌汁	280
貝汁	380

## 《復活！パロマグリル》

パロマのオムライス	980
パパヤの有機ケチャップで作るチキンライスとトロトロオムレツ。 福岡オムライスランキング1位にもなりました。	
パロマのカレーライス	980
グルメ雑誌ダンチュウで欧風カレーグランプリを取った 東京・京橋ドンピエール直伝の辛めのカレーです。	1/2 500

## 《甘》

クラシックなモダンプリン	小	380
最近のプリントレンドは固めなめらか。みりんホイップで。	大	880
京都豆花（トウファ）		380
京都・朝宮ほうじ茶で仕上げるさっぱり豆花。		
テリーヌショコラ		480
ベルギーのヴァローナチョコをふんだんに使用した生チョコタイプの濃厚ショコラ。		
パーフェクトチーズケーキ		580
何も足さない何も引かない…パーフェクト…		
ピスタチオと豆乳のジェラート		380
イタリア産上質なピスタチオを使用。病みつき注意。		
『チョコレートショップ』 クレープシュゼット		880
網場町・チョコレートショップ直伝、あのクレープシュゼット が魚男で！！		

# お食事

## セルフオーダーの方法

ご注文はお客様のスマホから  
セルフオーダーをお願いします。

