

名物

元祖！お刺身階段盛り合わせ(2人前) 一人前 一、九〇〇
 ＊本日のメニューもご覧ください (二〇九〇)
 農園野菜のバーニャカウダ(2人前) 一人前 六三〇(六九〇)
 和牛肉じゃが 六三〇(六九〇)
 マイナス百九十六度冷やしトマト 六三〇(六九〇)
 目の前で作ります！玉子焼き 五九〇(六五〇)

蒸・煮

ズワイガニの飯蒸し 一、〇五〇(一、一五五)
 海老真丈の揚げ出し 黒七味 八三〇(九一三)
 烏賊焼売 三ヶ 七三〇(八〇〇)
 黒毛和牛のスキヤキはんぺん 一、二八〇(一、四〇〇)

焼

海老・旬野菜の海老味噌グラタン 一、〇〇〇(一、一〇〇)
 イカとアスパラのいしるバター焼き 九五〇(一、〇四五)
 自家製銀ダラ西京焼 一、〇五〇(一、一五五)
 「願いが叶う」 魚男のつくね 四五〇(四九五)
 米麴で炊いた茶美豚の角煮 一、〇五〇(一、一五五)
 牛タン炭火焼 二、〇九〇(二、三〇〇)
 六十二度ビーフ 二、〇九〇(二、三〇〇)

揚

ほとんど『蟹』クリームコロッケ 一個 五五〇(六〇五)
 三原豆腐店・まぼろしの厚揚げ 八三〇(九一三)
 雲仙ハムカツ 二ヶ 六三〇(六九〇)
 魚男の唐揚げ 三ヶ 六三〇(六九〇)
 十八ヶ月低温熟成インカの目覚め 六三〇(六九〇)
 焼き鳴門金時の天ぷら エシレバター 四五〇(四九五)
 真鱈のレアカツ 一、〇〇〇(一、一〇〇)

珍

自家製明太子の炙り 五九〇(六五〇)
 エイヒレ炙り 五五〇(六〇五)
 いちじくクリームチーズ 六三〇(六九〇)
 鯛わた 六三〇(六九〇)
 梅水晶 五〇〇(五五〇)
 自家製からすみ餅 一個 六〇〇(六六〇)

菜

タスマニアサーモン・七山レモン・豆苗サラダ 一、〇五〇(一、一五五)
 黒毛和牛と早生みかんのサラダ バルサミコドレッシング 一、〇五〇(一、一五五)

小鉢

海老芋 黒七味揚げ 六三〇(六九〇)
 博多茄子の煮浸し 四五〇(四九五)
 『さちのか(苺)』の白和え 五五〇(六〇五)
 黒毛和牛の山椒煮 六八〇(七五〇)
 とり祥鶏皮旨煮と巴蜀のラー油 四三〇(四七三)
 太もずく たたき山芋 四三〇(四七三)
 真鱈のなめろう 七三〇(八〇〇)
 おから五目煮 四三〇(四七三)



土鍋ご飯(炊き上がり)に三十分お時間を頂きますので、お早めのご注文をお願い致します

鮭とイクラ 二合 一、九三〇(二、一三三)
 金目鯛 二合 三、三八〇(三、七七八)
 鹿児島・交雑牛ロース 二合 二、〇九〇(二、三〇〇)
 クボそば(黄金の魚介ラーメン) 八三〇(九一三)
 鯛茶漬 七三〇(八〇〇)
 魚男井(胡麻ダレまたは燻製醤油)味噌汁付 一、六四〇(一、八〇〇)
 おにぎり(ジャコ山椒・明太子・鮭)一ヶ 四三〇(四七三)
 対馬穴子の焼きおにぎり 四三〇(四七三)
 白ごはん、味噌汁セット 四三〇(四七三)

汁物

味噌汁 三三〇(三六三)
 貝汁 四三〇(四七三)

かき氷

佐賀七山吉原さんち『さちのか(苺)』 一、四三六(一、五八〇)
 黒蜜きなこ みりん醤油ホイップ 一、〇五〇(一、一五五)
 金時ミルク 一、〇五〇(一、一五五)

甘

モダンプリン 四三〇(四七三)
 今夜は点てます♡
 ピスタチオと豆乳ジェラート抹茶アフォガード 七三〇(八〇〇)
 チョコレートショッップのクレープシュゼット 九三〇(一、〇三三)
 最中ジェラート 黒蜜バニラ 四三〇(四七三)
 ピスタチオ 四三〇(四七三)