

名物

元祖!お刺身階段盛り合わせ（1人前） 1980（2178）（2人前〜）
元祖!と名の付く通り日本で一番初めに階段状にお刺身を提供したのは魚男!その日仕入れた新鮮なお魚、季節のお魚を入れた当店の名物商品です!

農園野菜のバーニャカウダ 1480（1628）
その日仕入れた新鮮なみずみずしいお野菜をアンチョビやニンニクが入った自家製のソースで、下には土に見立てたパン粉とオリーブもぜり一緒にお召し上がり下さい!

和牛の肉じゃが 880（968）
マッシュ状にした肉じゃがと上にはピーズとマヨネーズを合わせたソース、見た目もケーキ仕立て!新感覚の肉じゃがです!

揚げ湯葉と海老の腸粉 880（968）
もちもち!ぷるぷる!台湾式クレープ、自家製の甘ダレをたっぷりつけて食べるのがオススメ。

名物！ぶーめらんからあげ【2個】 780（858）
ジュージーな手羽先の中にモチモチのおこわを入れた手羽先。林檍のガリと味塩で塩トロユフホイップをつけてお召し上がりください。

ー 196 度冷やしトマト 880（968）
液体窒素でトマトを瞬間冷凍!新食感のトマトを自家製の和風ドレッシングでお召し上がり下さい。

今夜も巻きます!ポーンブロス出し巻き卵 1200（1320）
追加トッピング +680円で明太子 +1,000円でいくら +1,500円で雲丹できます!
まずは平鍋い鶏が産んだこだわり卵をお選びください。
あなたの為に巻きます。

炉ばた

博多 きのこの山【2個】 680（748）（1個追加 380（429））
炭の香りをまわせた椎茸の米粉天ぷらを、ミシュラン御用達バーナーで炙り仕上げ、特製モレソースで。

博多 たけのこの里 1580（1738）
福岡・南筑後産の筍を焼き上げ、本来の甘みを閉じ込みました。山椒香る低糖質チョコが、筍の旨みを引き立てる春の逸品です。

成井さんちのあま〜い玉葱 580（638）
甘い!柔らかい!辛みが少ない!が特徴の玉葱。塩をかけてより甘く美味しくなる玉葱をぜひ召し上がってください。

蕪の炭火焼き 鰯味噌 980（1078）
じっくり焼いて甘みを引き出した蕪に、濃厚な鰯味噌を。香ばしさと溢れる旨味がたまらない酒の肴です。

本日のお造り

やま幸 本鮪 ニラ醤油和え 1780（1958）
ミシュラン寿司店御用達のやま幸のマグロ。ニラの香りと醤油のコクが絶妙に調和した逸品です。

胡麻サバ 五島 1680（1848）
博多名物といったら胡麻サバ!自家製の胡麻タレで味付け。

和牛と鮮魚の肴巻き 4カット 1580（1738）
和牛と鮮魚を合わせたあて巻き。香ばしい胡麻とガリがアクセント。グルテンフリーのお醤油をつけて、お召し上がりください!

やま幸本鮪のセビーチェ 1980（2178）
日本一の仲卸「やま幸」のマグロを、自家製米粉ドレッシングでセビーチェに仕立てました。菜の花や木の芽の香りが、本鮪の脂の甘みをキリッと引き立てる春の一品です。

低温調理した牛タン刺し 燻製海苔で 1480（1628）
58℃で150分加熱処理しております。低温調理して、一番美味しい状態でご提供。自家製燻製海苔をつけて食べるのがオススメ!

尾崎牛の炙りユッケ 1580（1738）
58℃で150分加熱処理しております。卵黄とグルテンフリーのユッケ泡ソースを絡めてお召し上がりください。

ひとまず

えんどう豆のピューレ 生雲丹と生湯葉 880（968）
濃厚でなめらかなえんどう豆のクリームに、生雲丹を合わせました。えんどう豆のクリームの甘みと雲丹のふわっと広がる旨味が絶妙に絡む、上品な前菜です。

フォアグラを超えた!鶏白レバーとあんば柿の最中【1個】 480（528）
植物性ココナッツオイルを使ったレバーパテ、和歌山産のあんば柿、いぶりがっこの風味とバリバリ感が良い、上品な大人の最中です。

よせゆば豆腐 700（770）
栃木県特産品!まるでお豆腐みたいな湯葉!コクがあり大豆の豊かな風味。わさび醤油と一緒に召し上がりください。

鶏温泉豆腐 ハーフ 980（1078） フル 1780（1958）
温泉水で炊いた「三原豆腐店」の豆腐が、口の中でとろけます。鶏の旨味と自家製グルテンフリーポン酢で味わう、至福の一品

フルーツマトとあまおうの白和え 1080（1188）
旬のフルーツを白和えで、大豆由来のマスカルポーネ、非加熱の蜂蜜を使ったヘルシーでフレッシュな一品。着休めにお召し上がりください。

酔っ払い鴨 1680（1848）
ラム酒香る八女産「極味噌」に、旬の八朔と濃厚な鴨レバーパテ。鹿児島産のラム酒と八朔の酸味が、鴨の旨みを引き立てます。

自家製スムークポテトチップス 黄金いくらサーワークリーム 1580（1738）
熟成したじゃがいもの甘みを、希少な黄金いくらを添えた特製サーワークリームソースにたっぷりつけてお召し上がりください。

茄子のオランダ煮 480（528）
茄子を旨みがぎゅっと凝縮するまでポーンブロスで煮びだし。出汁までお召し上がりいただきたいほど体に優しい逸品です。

いちじくバターと自家製塩パウンドケーキ【1個】 380（418）
大豆バターを使ったいちじくバターとご一緒に自家製米粉の塩パウンドケーキと一緒に召し上がり下さい。

いくらおろし 580（638）
たっぷりの大根おろしにいくらを贅沢に添えた、さっぱりと素材の旨味が引き立つ一品。

無添加辛子明太子の昆布締めと大根の千枚漬け 880（968）
昆布の旨みが染みた無添加明太子を、大根の千枚漬けでさっぱりと味わう酒の肴にぴったりの逸品。

おかわり！焼胡麻豆腐【1個】 500（550）
※お通しでご提供致します。
外はパリッと中はクリーミー。
下に添えてある無添加、低糖質のゴマダレにつけてお召し上がりください。

野菜もあるよ

30種類の農園のサラダ”畑の様子” 1480（1628）
有機野菜を「生・揚・蒸」で味わうサラダ。色とりどりの野菜で目でも音でも楽しめます!ドレッシングも自家製のすりおろした玉葱ソースを使ってこだわりました!
※ご注文頂いてからお作り致しますので、お時間頂いております。

しゃぶしゃぶ・鍋【野菜付き】	
和牛サーロインしゃぶ 4980 （5478）	
驚くほど柔らかく口の中でとろける希少なサーロインの濃厚な旨味を、真昆布の出汁が香る塩スープと特製GFポン酢で、贅沢かつ心ゆくまでご堪能ください。	
・追加のお肉 80g 1800 （1980） ・野菜 780 （858）	
特上牛タンしゃぶ 3800 （4180）	
さっと熱をくぐらせた牛タンの柔らかく歯切れの良い食感を、真昆布だしの塩スープと特製GFポン酢で味わう新しい美味しさでお楽しみください。	
・追加のお肉 80g 1700 （1870） ・野菜 780 （858）	
博多胡麻豆腐もつ鍋 4400 （4840）	
らく助の塩が効いた黄金出汁で、とろける名物「胡麻豆腐」を味わう至福のもつ鍋。旨味あふれる牛丸腸と、竹嶋大根や菜の花など13種の彩り野菜が極上の鍋を彩ります。	
札幌・すすきの水産直送!毛蟹大根鍋〔イクラ雑炊付き〕 25800 （28380）	
北海道の毛蟹を丸ごと一杯使い、昆布だしと石野白味噌で仕立てた贅沢な鍋。蟹味噌とグラスフェッドバターのコクが溶け合い、最後は旨みを残さず雑炊で。	

♂（2名様程の量）	
・LOCALO Noodle 650 （715）	
・米粉のラーメン 650 （715）	
・玉子雑炊 650 （715）	

焼いたり、煮たり、揚げたり

黒豚焼売【2個】 680（748）
鹿児島産の「黒豚」の焼売。せいろであつあつジュージーに。食感を出すためにブリッリの海老も入れてご用意しております。

烏賊と春野菜のいしるエスカルゴバター焼 1680（1848）
大豆バター、石川県の日本を代表する魚醤「いしる」を使って炒めました。自家製の米粉のパケットにつけてお召し上がりください。

和牛すじ塩煮込み 980（1078）
牛スジをとろとろになるまでポーンブロスでじっくり煮込みました。丁寧に和風出汁と六助の塩で炊き込みました。

手羽先の煮込み【2個】 780（858）（1個追加 280（308））
グルテンフリー醤油でじっくり煮込んだ、骨までほろほろの手羽先。きび砂糖と生姜のやさしさが、身体に沁みる一品。

未来の博多がめ煮 980（1078）
がめ煮をベストにして、人参のムースで新しいかたちに。牛蒡チップスや鶏皮せんべいをデripp。これが魚男流がめ煮。

堂烏賊の揚げ春巻き【1本】 880（968）
堂烏賊の旨みを閉じ込め、パリッと香ばしく揚げた春巻き。噛むほどに、濃厚な海の旨みが広がります。

甘海老と海老芋のビスク 980（1078）
外はカリッ、中はほくほくの海老芋を。甘海老×石野白味噌の濃厚ビスクです。

春野菜の天麩羅 980（1078）
旬の野菜を天麩羅で。和風出汁につけてお召し上がりいただくのがオススメです。

鶏と鴨の塩つくね【1個】 780（858）
薩摩鶏と軟骨を合わせたジュージーな食感。らく助の塩が旨味を添える贅沢なつくね。

蟹の茶碗蒸し 1580（1738）
ズワイ蟹をたっぷり使い、蟹味噌でさらに深いコクを加えた贅沢な茶碗蒸し。ふんわりとした卵の中に広がる濃厚な蟹の旨味をお楽しみください。

真鯛ときのこのチェダーホイル焼き 1480（1628）
きのこの旨味を存分に楽しめるこちらの包み焼きは、植物性のチェダーチーズ、グルテンフリーの出汁で味付け、仕上げの炙りはお客様の前!目でも楽しんで美味しい軟の逸品です。

銀鱈の田中六五酒粕漬け焼き 1880（2068）
田中六十五の酒粕が香る濃厚な銀鱈を、アンボ柿の甘みとA2ヨーグルトの酸味が引き立てる、新感覚の酒粕焼き。

白甘鯛の鱗焼き 2800（3080）
甘鯛を一夜干しにし、低温でじっくり焼き上げることで、皮はサクサク、身はほろりと仕上げた贅沢な味わいをお楽しみください。

金目鯛と春野菜の桜蒸し 2800（3080）
ふっくらと蒸した金目鯛を、カボス香る「菜の花ドレッシング」でたっぷりと。菜の花の苦味と柚子胡椒のピリッとした辛味が、たまらない大人の味です。

ヤバい！ねぎタン塩【1枚】 680（748）
目の前で焼きます!牛タンの歯ごたえと濃い旨みに自家製ネギダレが強烈にマッチ!絶妙な肉感。

古処鶏の糞焼き（こうしょうどり） 1580（1738）
臭みのない締まった弾力感のある鶏肉を糞で焼き上げて、香りも楽しめるお料理です。出汁がたっぷり染み込んだ鬼おろしと一緒に召し上がり下さい。

極厚！きなこ豚ヒレカツサンド 1480（1628）
厳選したきなこ豚ヒレ肉を自家製米粉パンで挟み、2種の味噌を隠し味にした濃厚な特製タレで味わう贅沢なカツサンド。

イベリコ豚の炭火焼き トリュフ塩で 1780（1958）
イベリコ豚を塩麩で一晩じっくり漬け込んで、炭火焼きで表面はカリッと焼き上げています。トリュフ塩でお召し上がりください。

宮崎牛サーロンステーキ 100g 4800（5280） 200g 8500（9350） 300g 11800（12980）
目の前で香ばしく焼き上げる、宮崎牛のサーロイン。熟成インカと季節野菜が、旨みをぞっと引き立てます。

都立大・スズノブ特選ササニシキ米【お茶碗一杯分】

名物!鯛茶漬け 900（990）
風味豊かなゴマダレと杜仲茶の香りが食欲がそそる。心ほぐれる名物の♫の一杯。

イカ明太ご飯 650（715）
新鮮なイカと贅沢な明太子をホカホカのご飯とともに、おかわりが止まらない美味しさ。

スパイス蟹カレー 880（968）
ずわい蟹をたっぷり。スパイスからこだわって作り上げた香り高く、食欲をそそるカレー。

魚男丼（旨口醤油 or 胡麻タレ） 2580（2838）
新鮮なお魚を豪華に盛り付けた魚男特製の海鮮丼! ※こちらの海鮮丼は、お茶碗1杯分ではありません。

土鍋ご飯

炊き上がりまで40〜50分頂いております。二合からのご注文をお願い致します。

名物！胡麻豆腐ご飯 削り立て本枯節（一合） 1680（1848）
土鍋ご飯に胡麻豆腐をのせ、香り高い本枯れ節を目の前で削りかけ、湯気とともに立ちのぼる芳醇な香りを楽しむ極上の一碗。

博多和牛もつご飯（一合） 1880（2068）
旨みあふれる和牛丸腸と牛蒡を、特製もつ炒めダレで炊き上げ、針生姜と極上七味が香り立つ、贅沢土鍋ご飯。

銀鮭といくらの土鍋ご飯（一合） 1980（2178）
土鍋でふっくら炊き上げた銀鮭の香ばしさに、宝石のように艶めいくらが重なる至福のひと時。

和歌山・山利しらすと鹿児島・そら豆の土鍋ご飯 2580（2838）
イカのエスカルゴバター炒め（一合）
和歌山・山利の釜揚げしらすと旬の鹿児島産そら豆を、贅沢に土鍋ご飯に仕立てました。いしるバターで香ばしく炒めたイカが食欲をそそる、身体が勝手に整う旬の土鍋ご飯です。

紅はるかの土鍋ご飯 宮崎きなこ豚カツカレー仕立て（一合） 2580（2838）
きなこ豚と甘み豊かな紅はるかのをせた土鍋ご飯に、ポーンブロス仕立ての特製カレーソースと半熟卵がとろけ合う贅沢な一碗。

合馬産筍の土鍋ご飯 有明産はまぐりのクラムチャウダー（一合） 2780（3058）
最高級ブランド「合馬産の筍」を主役し、有明産はまぐりの濃厚な出汁で炊き上げました。グラスフェッドバターとA2ミルクのコクが筍の甘みを引き立てる、心身が整う春の特別な土鍋ご飯です。

味噌汁と漬物 300（330）
当店は味噌汁にもポーンブロスを使っています。ご飯のおともに、♫の一杯にほっとする美味しい魚男のお味噌汁をお召し上がりください。

罪悪感のないスイーツ

クラシックモダン”A2”プリン 糖質50%off 680（748）
クリームにはみりんや塩を入れて、ちょっと苦めのキャラメル。なめらかな口溶けで濃厚。ずっりとした食べ応えありのヘルシーなプリンです。

熊本産和栗とカビ無しエスプレッソのプリン 680（748）
カビ無しエスプレッソの濃厚プリンに、香り高い和栗ペーストを重ねた一品。深いコクとやさしい甘みが調和し、後味はすっきり。

自家製ジェラート（下記の中から2種類お選びください） 780（858）（ブルーベリー糖質12%OFF、マンゴー糖質14%OFF、チョコ糖質33%OFF、ピスタチオ）
糖質を下げた美味しさそのままの罪悪感の無いジェラートです。

トリニダード・トバゴ産チョコのチーズケーキ 糖質21%off 880（968）
札幌市Bean to barチョコレート屋さん「SOIL CHOCOLETE」と共同開発したチョコレートを使用。温度帯で変わるチョコレート?チーズケーキ?を味の変化をお楽しみください。

ナマイキ・バスクチーズケーキ 糖質16%off 980（1078）
九州とフランスのチーズをブレンドし、限界まで「しっとり、なめらか」な生食感に仕上げました。きび砂糖とラカントの甘みが広がる、とろけるような口どけをお楽しみください。

フルーツやまうち厳選！イチゴの大福 1000（1100）
東京西荻窪の和菓子店『越後鶴屋』と共同開発したコラが大福。イチゴが丸々2つ入って、熱い思いがたくさん詰まった大福です。

あなたの為に練ります。練り立てわらび餅 1000（1100）
本わらび粉100%で作る贅沢なわらび餅。目の前で仕上げて、きな粉と自家製の黒蜜につけてお召し上がりください。

魔法のソルベ ブラッドオレンジ 1000（1100）
ー196℃の液体窒素で、搾りたての栄養をそのままロック。白い煙と共に目の前で生まれる、できたての生ソルベ。

呑む！ティラミス 1200（1320）
九州産マスカルポーネが織りなす濃厚ティラミス。最後にラム酒をかけて完成する、新感覚デザート。

できたてしょ〜とけ〜き【いちご】 1480（1628）
焼きたての米粉ジェノワーズに、たっぷりの自家製カスタード。仕上げは目の前で、イチゴとともに、とろけるしょ〜とけ〜き。

世界一のクレープシュゼット 1200（1320）
元ロブション宮崎氏と共同開発した、至高の「米粉クレープ・シュゼット」目の前で絞るコールドプレスオレンジが米粉生地にも染み込む、罪悪感のない一品です。

※お通し代として500（550）頂戴しております。