

名物

 **元祖“特上”お刺身階段七種盛り合わせ** (1人前) 2980 (1278)
 元祖!と名の付く通り日本で一番最初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店の名物商品です!

農園野菜のバーニカウダ 1480 (1628)
 その日仕入れた新鮮なみずみずしい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。

 **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!プルプル!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【枝豆】【2冊】 780 (858)
 ジュシーな手羽先の中にモチモチのおこわを入れた手羽先。
 1本追加 390 (429)
 林檍のガリと味変でろく助の塩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)
 液体室ま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!ボーンブロス出し巻き卵** 1200 (1320)
 まずは平飼いの鶏が産んだこだわ卵をお選びください。
 あなたの為に巻きます。

炉ばた



キャラメルコーン【2個】
芯から身を全て取って、お醤油で味付け。
モチっとした食感の新しい焼きとうもろこしです。香ばしほんのり甘い香りがフワッと広がります。

博多 きのこの山 860 (748)
炭の香りをまと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。

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。

山芋醤油焼き 580 (638)
青森産の山芋を炭火焼で。サクッ、ホクッ。
香ばしいお醤油の香りでお酒もすすみます。

万願寺唐辛子 980 (1078)
香ばし焼き上げた万願寺とうがらし。
じゅわっと溢れる甘みと豊かな香気が広がります。

車海老の味噌漬け焼き【2本】 1800 (1980)
西京味噌に漬けた車海老を香ばしく焼き上げました。
バリッパリの皮ごと香ばしく楽しめます。

本日のお造り

 **やま幸 本舗 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。

 **高菜・納豆・魚介のテリーヌ** 1280 (1408)
高菜や納豆、新鮮な魚介(鯉・ホタテ)にシャリを合わせ、ジュレとともに美しく重ねたテリーヌ。
焼きたきや夏野菜の瑞々しさが一体となる、ひと口ごとに表情が変わる鮮やかな冷菜です。

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!

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。

浜茹で毛蟹の甲羅盛り 14800 (16280)
浜茹でした毛蟹を丁寧にほぐし、旨みを余すことなく甲羅に盛り付けました。
毛蟹本来の甘みと自家製のタレと土佐酢をご堪能ください。

 **宮崎キャビア 1983** 22000 (24200)
無添加で丁寧に熟成させた完全国産の「宮崎キャビア1983」を主役に。
香ばしいボテブリニーと自家製A2サワークリームが、最高峰キャビアの濃厚なコクと澄んだ甘みを引き立てます。

ひとまず

	とうもろこしのムース 生雲丹と生湯葉	880 (968)
	濃厚なとうもろこしクリームと生雲丹。甘みと雲丹の旨みが絡み合う上品な仕立て。	
	博多名物!おきゅうとパッションフルーツ	880 (968)
	おきゅうにとトマト寒天を重ね、土佐酢やパッションフルーツを合わせました。爽快な和の涼味です。	
	フォアグラを超えた! 鶏白レバーとあんば柿の最中 〔1冊〕	480 (528)
	コナツオイルのレバーパテと和歌山産あんば柿。いぶりがっこが響く大人の最中。	
	よせゆば豆腐	700 (770)
	豆腐のように濃厚な栃木特産の湯葉。豊かな大豆のコクをわさび醤油が引き立てます。	
	海老味噌とイカの塩辛	680 (748)
	天使の海老を丸ごと使った濃厚な塩辛。烏賊の糸造りと合わる奥深い美味しさ。	
	フルーツトマトと無花果の白和え	1080 (1188)
	旬のフルーツの大豆マスカルポーネ白和え。非加熱の蜂蜜が香るヘルシーな箸休め。	
	熊本産 アメーラトマトのテリーヌ	1080 (1188)
	赤ピーマンのムース添え	
	フルーツトマトと赤ピーマンのムース。ハーブ香るみずみずしい冷菜です。	
	酔っ払い鴨	1680 (1848)
	ラム酒が香る八女産極味鴨と濃厚レバーパテ。旬の八期の酸味が旨みを引き立てます。	



自家製スモークポテトチップス 黄金いくらサワークリーム
熟成したじゃがいもの深い甘み。黄金いくらを添えた特製サワークリームどうぞ。

ほうれん草のお浸し 豆乳チーズ
グルテンフリー出汁で浸したほうれん草。豆乳チーズをかけたワインに合うお浸し。

茄子のオランダ煮
ポーンブロスで旨みを凝縮させた茄子の煮びたし。体に優しく出汁まで飲み干せます。

焼き茄子と和牛サーロイン
遠火で旨味を凝縮した焼き茄子と和牛。山椒の香りと脂の甘みが口中に広がります。

いちじくバターと自家製塩パウンドケーキ【1冊】
自家製米粉の塩パウンドケーキ。大豆バターで作る特製いちじくバターを添えて。

いくらおろし
みずみずしいたっぷりの大根おろし。贅沢にのせたいくらが弾けるさっぱりとした味。

無添加辛子明太子の昆布締めと大根の千枚漬け 880 (968)
 昆布の旨みを染み込ませた無添加明太子、大根の千枚漬けでさっぱりと巻いて。

おかわり！焼胡麻豆腐【1個】 500 (550)
 外はパリッと中はクリーミーな食感。無添加で低糖質なココ深いゴマダレを絡めて。

※お通しでご提供致します。

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・煮」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しらえました！

※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あ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ボン酢で、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ボ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)
ろ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。	

♯ (約 2 名様分)	
・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】	880 (748)
	黒豚の旨みが溢れるジューシーな焼売、ぷりぷりの海老が食感を添える贅沢な仕上がりに。	
	鳥賊とアスパラのいしるバター炒め	1200 (1320)
	いしるの旨みが引き立てる鳥賊の甘み、芳醇なバターの香りがお酒をそっと誘います。	
	和牛すじ塩煮込み	980 (1078)
	ポーンブロスでとろとろに煮込んだ牛すじ、和風出汁とろく助の塩で丁寧に仕上げました。	
	ぱり!うまか棒 (めんたい味)【1本】	680 (748)
	北海こがねと明太子を包んだガチの春巻き。バターと明太子の濃厚なコクが溢れます。	
	揚げタコス (メジマグロと豚足)	1078 (1188)
	サクサクの自家製生地に濃厚豚肉とカジキマグロ、柚子胡椒香る赤青ソースが際立ちます。	
	季節野菜の天麩羅	1580 (1738)
	瑞々しい旬の野菜をサクッと天麩羅に。豊かな和風出汁が素材の旨みを引き立てます。	
	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シーな食感。ろく助の塩が旨味を添える贅沢なつくね。	
	ズワイ蟹の茶碗蒸し	1580 (1738)
	ズワイ蟹を贅沢に使ったなめらかな茶碗蒸し。濃厚な蟹味噌でさらに深いコクを加えて。	
	魚男流エビマヨ	1680 (1848)
	山芋を練り込んだぷりぷりの極上老ボール、特製マヨソースとライムでさっぱりと。	
	大分・黒あわびのクリームコロッケ	1280 (1408)
	黒あわびの身と濃厚な肝のこく、青さの衣でサクッと揚げた磯が香る贅沢なコロッケ。	
	真鯛ときのこのチェダーオイル焼き	1480 (1628)
	きのこの旨みと植物性チェダーを包み焼きに。目の前で香ばしく炙って仕上げます。	
	銀鯧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鯧。アンパ柿の甘みとヨーグルトの酸味が引き立てます。	
	白甘鯛の鱗焼き	2800 (3080)
	低温でじっくり焼き上げた甘鯛の一夜干し。皮はサクサク、身はほっこり仕上げました。	
	魚男流ブイヤベース	(2~3人前) 5800 (6380)
	ハーブと魚介の旨みを凝縮したサフランスープ、赤柚子胡椒がピリツと後味を締めます。	
	ヤバい!ねぎタン塩【1枚】	680 (748)
	目の前で焼き上げる極上の牛タン、自家製ネギダレが強烈にマッチする絶妙な肉感。	
	博多地鶏の薬焼き (こしょうようど)	1580 (1738)
	弾力ある鶏肉を香ばしい薬焼きに。出汁の染みた鬼おろしと一緒にさっぱりとどうぞ。	
	イベリコ豚の炭火焼き トリュフ塩で	1780 (1958)
	塩麴に漬け込み炭火でカリッと焼いたイベリコ豚。仕上げのトリュフ塩でシンプルに。	
	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。 熟成インカがその旨みを引き立てます。	

	名物！鯛茶漬 風味豊かなゴマダレと杜仲茶の香りが食欲がそそる。心ほぐれる名物のデの一杯。	900 (1990)
	イカ明太ご飯 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。	650 (715)
	スパイス蟹カレー 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。	880 (968)
	極厚！きなこ豚ヒレカツサンド きなこ豚を自家製の米粉パンで挟んだカツサンド。濃厚な特製味噌タレが良く合います。	1480 (1628)
	東京琥珀監修 しじみラーメン 東京琥珀監修、極上のしじみラーメン。最後の一滴まで飲み干したい至高の具出汁。	1480 (1628)
	すだち蕎麦 一面に並んだすだちの瑞々しい清涼感。酸香る冷たいお出汁と味わう贅沢なひととき。	1780 (1958)
	博多地鶏のパエリア ボーンブrosの旨味が染み込んだバリエア。皮はパリッと、身はジューシーな博多地鶏の旨味。	1980 (2178)
	ズワイ蟹のパエリア ボーンブrosで炊いた濃厚バリエア。たっぷりの蟹身に柚子皮が優しく香ります。	2480 (2728)
	魚男丼（旨口醤油 or 胡麻タレ） 新鮮なお魚を豪華に盛り付けた魚男特製の海鮮丼！	2580 (2838)
	和牛醤油オムライス サーロインときのこが香る和牛オムライス。自家製醤油とバターがとろとろの卵に絡みます。	2580 (2838)
	雲丹蕎麦 ウニと卵黄を贅沢に和えたロカロ麵。サクサクの天かすと大葉が爽やかに香ります。	3800 (4180)

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 (2184)
土鍋ご飯にのせた胡麻豆腐。目の前で削る本枯れ節が湯気とともに豊かに香ります。

博多和牛もつご飯 (一合) 1880 (2068)
和牛丸腸と牛蒡を特製タレで焼き上げました。七味が引き締める土鍋ご飯。

銀鮭といくらの土鍋ご飯 (一合) 1980 (2178)
ふっくらと焼き上げた香ばしい銀鮭のご飯。艶めくいくらが贅沢に重なり合います。

山利"特上"しらすの土鍋ご飯 チーズオムレツ (一合) 2180 (2398)
特上しらすご飯の上にチーズオムレツを載せて、特製和出汁館と大豆チーズが絡みます。

 **日田・鮎の土鍋ご飯 冷や汁仕立て** (一合) 2280 (2508)
コンフィした日田の鮎ときょうりの土鍋ご飯。豆乳と味噌の冷や汁でサラリとどうぞ。

桜海老とアスパラの土鍋ご飯 甘海老のビスク (一合) 2800 (3080)
桜海老とアスパラの土鍋ご飯。濃厚な甘海老ビスクをかけて深いコクを味わいます。

スイートコーンと和牛サーロインの土鍋ご飯 (一合) 2800 (3080)
甘いゴールドドラッシュと和牛サーロイン。重ねた出汁のコクが全体を包み込みます。

 **日田・魚福 温泉うなぎの出汁焼きと
ボルチーニ茸の土鍋ご飯** (一合) 4380 (4818)
温泉鰻の香ばしさとボルチーニソース。シブレットソースの酸味が旨みを高めます。

味噌汁と漬物 300 (330)
 ボーンブロスを贅沢に使った深い味わい。ご飯の相棒やメにほっと温まるお味噌汁。

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
クリームにはみりんを塩を入れて、ちょっと苦めのキャラメル。なめらかな口溶けで濃厚。



自家製ジェラート (下記の中から2種類お選びください)
(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
札幌の名店SOILと開発した極上チョコ。温度でチョコかチーズか、味が変化します。



サンコヘンジェラート
炭火で焼いた焦がし醤油バターのコク。濃厚ジェラートをサクサクの米粉コーンにのせて。



ナマイキ・バスクチーズケーキ 糖質16%off
しっとりとうける限界の生食感。きび砂糖とラカントが紡ぐ優しい甘さに仕上がりました。



魚男の雪見だいふく
自家製玄米アイスを柔らかく求肥で包み込んで。カリッとした食感と知覧茶の豊かな香り。

680 (748)

780 (858)

880 (968)

980 (1078)

980 (1078)

980 (1078)



古古椰子の葛切り 980 (1078)

ハーブ香る極上ココナッツ葛切り。濃厚なマンゴーとバニラアイスが美しく重なります。

魔法のソルベ ブラッドオレンジ 1000 (1100)

液体室素で果実の旨みを瞬間冷凍。煙と共に目の前で仕上がるできたての冷たい口溶け。

呑む！ティラミス 1200 (1320)

濃厚なマスカルポーネのなめらかさ。仕上げにラム酒を注ぐ大人の新鮮感覚デザート。

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染み込む、罪恶感のない一皿です。



桃タルト 1480 (1628)

A2ミルクのカスタードと完熟桃のコンポート。クレームダンジュが爽やかに香ります。

※お通し代として500(550)頂戴しております。