

店主おまかせ

ご予算に忘れて旬の食材を中心にご提供致します。

お一人様	4950
お一人様	6600

日本酒

ペアリングセット

お料理に合わせて最高の温度でご提供いたします。

3杯	1650
5杯	2750



1分で分かる喜友

日本酒温度表

雪冷え	5°C
花冷え	10°C
涼冷え	15°C
冷や	20°C
日向燗	30°C
人肌燗	35°C
ぬる燗	40°C
上燗	45°C
熱燗	50°C
飛び切り燗	55°C

「糸島の旬を食す」

逸品

肴

おすすめの日本酒&焼酎

<日本酒>

- ・船中八策しぼりたて (日向炯)
- ・七福神 (ひや)

<焼酎>

- ・稟議書 (ロック)
- ・梶並 (お湯割り)

	・刺盛	・前菜
	5種	5種
	3種	3種
	1	1
	6	4
	5	0
	0	0
	1	9
	1	8
	0	0
	0	0

・蒸し牡蠣	1個	4	4	0
・牡蠣フライ	1個	6	6	0
・和風餃子		6	6	0
・栄螺つぼ焼き	1個	6	6	0
・赤芽芋の煮卸し		7	7	0
・出汁巻		7	8	0
・トマトのマリネ		8	8	0
・土佐酢ジュレかけ		8	8	0
・豚しゃぶサラダ		8	8	0
・山葵ジュレ掛け		8	8	0
・タンもと唐揚げ		8	8	0
・漬物盛り合わせ		9	9	0
・鯖菜種蒸し		9	9	0
・鯨の唐揚げ		9	9	0
・鯨肝		1	0	0
・茶振り		1	0	0
・赤なまこ酢		1	0	0
・浅利真丈利体		1	0	0
・鰯掛		1	0	0

主菜

お米は系島の元献上米を使用。
お味噌汁には「あかもく」が入っておりますので、よく混ぜてお召し上がりください。

・キツネカレイ

煮付け

1 2 1 0

♪

・フグ唐揚げ

1 2 1 0

・蒸蒸日上

1 3 2 0

・ごはんセット

6 6 0

・美豚レアカツ

1 5 0 0

・出汁香る

9 8 0

・鮫鱈鍋 1人前

1 5 0 0

・ツケ茶漬

9 8 0

・大穴子天麩羅

1 5 4 0

・海鮮野菜天麩羅

1 6 5 0

・ミニツケどん

8 8 0

・肉肉野菜天麩羅

1 6 5 0

・牛頬肉粕煮

2 0 0 0

・ミニ淡雪親子丼

8 8 0

・系島牛ステーキ

ジャポネソース

1 0 0 g

2 6 0 0

・系島牛

ミスジステーキ

1 5 0 g

5 7 6 0



HP



Instagram

おすすめの泡&ウイスキー

<泡>

- ・アンナ スピナット
- ・プロセッコ ブリュット

<ウイスキー>

- ・アイラミスト