おしながき
Menu

お通し代として、お1人様￥330を頂戴いたします。

We have a cover charge of ¥330 per person, which includes a small appetizer.

Number of dishes and selections vary with season.

会席料理を含め、季節により料理の品数、内容は変更することがございます。写真はイメージです。

博多|料亭
稚加榮

Seasonal dishes
季節のお造り

Seasonal seafood, brought in from around Kyushu and elegantly prepared on order
九州各地の市場から集められた旬の活魚を贅沢に活造りにて

いか　Squid

いか活造り　¥2,310/100g
Squid, Ikizukuri (prepared live)

※季節や仕入れ状況により、いかの種類が変わることがあります。
※The kind of squid changes depending on the season.

S	(Serving for 1 to 2)	around 200g
M	(Serving for 2 to 3)	around 400g
L	(Serving for 3 to 4)	around 500g
XL	(Serving for 5 to 6)	600g or more

後造り Follow-up Cooking
※For follow-up cooking, the squid head and legs can be cooked in tempura, kara-age (deep-fried), or salt-grilled style.

いかの天ぷら
Squid, Tempura

いかの唐揚げ
Squid, Kara-age (deep-fried)

いかの塩焼き
Squid, Grilled with Salt

後造り Follow-up Cooking
As follow-up cooking, the leftover portions can be prepared in tempura, salt-grilled, Kara-age (deep-fried), or other style.
お刺身以外の部分を天ぷら、塩焼き、唐揚げなどに調理いたします。

【価格はすべて税込み表示】[All prices are tax-included.]

活魚は大きさにより価格が変わることがあります。当日の価格は別紙をご覧ください。※お勘定にサービス料（10%）を加算させていただきます。
Prices for fresh fish vary with size. See the separate listing of today's prices.　※A 10% service charge will be added to the bill.

あじ　Horse mackerel

あじ活造り
Horse mackerel, ikizukuri (prepared live)

（一尾） ¥7,700
1 fish

後造り

あじの唐揚げ
Horse mackerel, kara-age (deep-fried)

あじの味噌汁
Horse mackerel in miso soup

※For follow-up cooking, the horse mackerel head and bones can be cooked in kara-age (deep-fried) style or in miso soup.

さば　Mackerel

さば活造り
Freshly prepared mackerel

（一尾） ¥6,600
1 fish

後造り

さばの唐揚げ Mackerel, kara-age (deep-fried)

さばの味噌汁 Mackerel in miso soup

※For follow-up cooking, the mackerel head and bones can be cooked in kara-age (deep-fried) style or in miso soup.

石鯛　Parrotfish

石鯛活造り Parrotfish, ikizukuri (prepared live)

Serving for 2 三人前 ¥11,000~
Serving for 3 四人前 ¥13,200~

後造り

石鯛のあら炊き
Parrotfish, nitsuke (simmered with sugar, soy sauce, sake, etc.)

石鯛の味噌汁
Parrotfish in miso soup

※For follow-up cooking, the parrotfish head and bones can be cooked in nitsuke (simmered with sugar, soy sauce, sake, etc.) style or in miso soup.

【価格はすべて税込み表示】[All prices are tax-included.]

活魚は大きさにより価格が変わることがあります。当日の価格は別紙をご覧ください。※お勘定にサービス料（10%）を加算させていただきます。
Prices for fresh fish vary with size. See the separate listing of today's prices.　※A 10% service charge will be added to the bill.

あこう Red-spotted grouper

Red-spotted grouper, ikizukuri (prepared live)

あこう活造り

Serving for 2 二人前 ¥8,800~

Serving for 3 三人前 ¥11,000~

後造り

あこうの味噌汁 Red-spotted grouper in miso soup

※For follow-up cooking, red-spotted grouper head and bones can be cooked in miso soup.

おこぜ Stonefish

Stonefish, ikizukuri (prepared live)

おこぜ活造り

Serving for 2 二人前 ¥9,900~

後造り

おこぜの味噌汁
Stonefish in miso soup

※For follow-up cooking, the stonefish head and bones can be cooked in kara-age (deep-fried) style or in miso soup.

伊勢海老 Spiny Lobster

伊勢海老活造り

Spiny lobster, ikizukuri (prepared live)

Serving for 2 二人前 ¥13,200~

後造り

伊勢海老の味噌汁
Spiny lobster in miso soup

※For follow-up cooking, the spiny lobster head and shell can be cooked in miso soup.

伊勢海老の黄金焼
Spiny lobster, golden-grilled with sauce
¥13,200~

伊勢海老の塩焼
Spiny lobster, grilled with salt
¥13,200~

【価格はすべて税込み表示】[All prices are tax-included.]

活魚は大きさにより価格が変わることがあります。当日の価格は別紙をご覧ください。※お勘定にサービス料（10%）を加算させていただきます。

Prices for fresh fish vary with size. See the separate listing of today's prices. ※A 10% service charge will be added to the bill.

車海老　Prawn

※頭の部分を唐揚げか塩焼きにできます。

※The head can be cooked in kara-age (deep-fried) or salt-grilled style.

Live "dancing" prawn

活車海老おどり
1 fish 一尾　¥1,650~

活車海老の天ぷら
Live prawn, tempura

¥2,420~

活車海老塩焼
Live prawn, grilled with salt

一尾 1 fish　¥1,650~

あわび　Abalone

あわび活造り
Serving for 1 一人前　¥6,600~

Abalone, ikizukuri (prepared live)

活あわびバター焼
Live abalone, grilled in butter

Serving for 2 二人前　¥13,200~

活あわびステーキ
Abalone steak

Serving for 2 二人前　¥13,200~

さざえ　Horned turban

さざえ活造り
Horned turban, ikizukuri (prepared live)

一個 1 piece　¥1,760~

活さざえ壺焼
Horned turban, grilled in the shell

一個 1 piece　¥1,760~

【価格はすべて税込み表示】[All prices are tax-included.]

活魚は大きさにより価格が変わることがあります。当日の価格は別紙をご覧ください。※お勘定にサービス料（10%）を加算させていただきます。

Prices for fresh fish vary with size. See the separate listing of today's prices.　※A 10% service charge will be added to the bill.

お刺身　Sashimi

刺身盛り合せ（特上）　Sashimi platter(Premium)

刺身盛り合せ **Sashimi platter**	（上）	**(Special)**	¥3,850
	（特上）	**(Premium)**	¥4,950
刺身四種盛り合せ **Four-variety sashimi platter**			¥5,830
鮪づくし **Maguro dukushi (Tuna sashimi)**			¥3,850
馬刺し **Horsemeat sashimi**	二人前 **Serving for 2**		¥6,380

刺身四種盛り合せ　Four-variety sashimi platter

鮪づくし　Maguro dukushi (Tuna sashimi)

馬刺し　Horsemeat sashimi

【価格はすべて税込み表示】[All prices are tax-included.]

※お勘定にサービス料（10%）を加算させていただきます。

※A 10% service charge will be added to the bill.

À la carte 一品料理

Individual dishes flavored to match the season, using only the best ingredients.
旬や素材にこだわり、吟味を重ねた自慢の一品一品

前菜・珍味 Appetizers and delicacies

このわた ¥880
Salted sea cucumber entrails

自家製からすみ ¥3,300
Homemade karasumi (Dried mullet roe)

自家製からすみ Homemade karasumi

このわた Salted sea cucumber entrails

※別メニューに季節の前菜もご用意しております。
※We have prepared a separate menu with additional seasonal appetizers.

季節の海鮮サラダ Seasonal seafood salad

季節の海鮮サラダ ¥2,200
Seasonal seafood salad

煮物 Simmered dishes

かま煮付 ¥1,320
Gilled area of a fish, simmered

あらかぶ煮付 Market price
Simmered marbled rockfish

天然鯛あら炊き ¥2,200
Simmered head of wild sea bream

伊勢海老具足煮 ¥13,200~
Boiled spiny lobster

おこぜ沢煮 ¥9,900~
Boiled stonefish

伊勢海老具足煮 Boiled spiny lobster

あらかぶ煮付
Simmered marbled rock fish

天然鯛あら炊き
Simmered head of wild sea bream

おこぜ沢煮
Boiled stonefish

【価格はすべて税込み表示】[All prices are tax-included.]
※お勘定にサービス料（10%）を加算させていただきます。
※A 10% service charge will be added to the bill.

焼物 Grilled dishes

かま塩焼 ¥1,100~
Gill a collar of fish, grilled and seasoned with salt

活穴子白焼 ¥2,200
Fresh conger, grilled with salt

甘鯛西京焼 ¥2,200
Tilefish, pickled with miso and grilled

あわび和風グラタン ¥1,980
Abalone gratin, Japanese style

かます　一夜干し ¥1,650
Seasoned fish dried overnight
(several varieties)

甘鯛西京焼　Tilefish, pickled with miso and grilled

あわび和風グラタン　Abalone gratin, Japanese style

鰻蒲焼き ¥4,950
Grilled eel

鰻蒲焼き　Grilled eel

銀だらみりん ¥1,540
Seblefish,pickled with mirin and grilled

銀だらみりん　Seblefish,pickled with mirin and grilled

【価格はすべて税込み表示】[All prices are tax-included.]
※お勘定にサービス料（10%）を加算させていただきます。
※A 10% service charge will be added to the bill.

揚物　Fried dishes

天ぷら盛り合せ（7品）※季節によって内容に変更がございます。
Tempura platter (7 pieces)　※The contents may change according to the season.

天ぷら盛り合せ（7品） **Tempura platter (7 pieces)**	¥2,200
活蛸唐揚げ **Fresh fried octopus**	¥1,320
博多華味鳥の唐揚げ **Fried chicken(Hanamidori brand)**	¥1,100
車海老の海老フライ **Fried prawns**	¥1,980

活蛸唐揚げ　Fresh fried octopus

車海老の海老フライ　Fried prawns

博多華味鳥の唐揚げ
Fried chicken(Hanamidori brand)

蒸物　Steamed dishes

茶碗蒸し **Steamed pudding-like dish, with meat, vegetables, and shrimp**	¥770
和牛肉まん（一個） **Japanese beef dumpling (One)**	¥550
糸島豚まん（一個） **Itoshima pork dumpling (One)**	¥550

糸島豚まん　Itoshima pork dumpling (One)

和牛肉まん　Japanese beef dumpling (One)

【価格はすべて税込み表示】[All prices are tax-included.]

※お勘定にサービス料（10%）を加算させていただきます。

※A 10% service charge will be added to the bill.

御飯 Rice dishes

白御飯（香物付） ¥330
White rice (with side of pickled vegetables)

のり茶漬け（香物付） ¥660
Seaweed chazuke (with side of pickled vegetables)
Hot green tea poured over white rice with seaweed topping

鯛茶漬け（香物付） ¥2,200
Sea bream chazuke(with side of pickled vegetables)
Hot green tea poured over white rice with sea bream topping

いくら丼（香物・小吸付） ¥1,980
Ikuradon(with side of pickled vegetables , small soup)
White rice topped with salmon roe

炊き込み
うに御飯（香物・小吸付） ¥880
Cooked rice with sea urchin
(with side of pickled vegetables , small soup)

炊き込み
生うに入りうに御飯（香物・小吸付） ¥1,540
Cooked rice with raw sea urchin
(with side of pickled vegetables , small soup)

明太茶漬け ¥880
Mentai chazuke
Hot green tea poured over rice with roe topping

明太雑炊 ¥1,430
Mentai zousui
(rice porridge with spicy pollock roe)

香物盛り合せ ¥440
Pickles platter
(vegetables pickled in rice bran)

汁物 Soup

味噌汁（白・合せ） ¥770
Miso soup(white/mixed)

吸い物 ¥770
Suimono (hot broth)

赤だし ¥770
Red miso soup

鯛茶漬け（香物付）
Sea bream chazuke(with side of pickled vegetables)
Hot green tea poured over white rice with sea bream topping

明太雑炊 Mentai zousui (rice porridge with spicy pollock roe)

Ikuradon(with side of pickled vegetables , small soup)
White rice topped with salmon roe

いくら丼（香物・小吸付）

炊き込み生うに入りうに御飯（香物・小吸付）
Cooked rice with raw sea urchin
(with side of pickled vegetables , small soup)

【価格はすべて税込み表示】[All prices are tax-included.]

※お勘定にサービス料（10%）を加算させていただきます。

※A 10% service charge will be added to the bill.

Karashi mentaiko cuisine
辛子明太子料理

Chikae's homemade mentaiko (spicy pollock roe), with ingredients carefully selected for a luxurious taste.
素材、味わいともに贅沢にこだわった稚加榮自慢の明太子

辛子明太子 Karashi mentaiko (spicy pollock roe)	¥1,980
三種盛り合せ Platter of three varieties	¥1,320
明太子盛り合せ Mentaiko platter	¥3,300
いか明太子 Squid mentaiko	¥770
かずのこ明太子 Herring roe mentaiko	¥990
いわしめんたいこ Sardine mentaiko	¥1,540
焼さばめんたい Grilled mackerel mentaiko	¥1,540
明太クリームチーズコロッケ Karashi mentaiko and cream cheese corquette	¥660
明太フライ Fried mentaiko	¥880
明太いかしゅうまい（二個入） Mentaiko and squid steamed dumpling (2 pieces)	¥660
明太だし巻玉子 Japanese omelette with karashi mentaiko	¥1,650

三種盛り合せ　Platter of three varieties

いわしめんたいこ　Sardine mentaiko

明太子盛り合せ　Mentaiko platter

明太だし巻玉子　Japanese omelette with karashi mentaiko

【価格はすべて税込み表示】[All prices are tax-included.]

※お勘定にサービス料（10%）を加算させていただきます。

※A 10% service charge will be added to the bill.

Sushi 寿司

Fresh ingredients meticulously chosen for the best sushi
厳選された新鮮な素材をお寿司として

※季節により、写真と材料が多少異なります。※Ingredients may differ from those in photographs, in accordance with season.

特上にぎり寿司
（小吸付）

Premium Nigiri Sushi
(with side of small soup)

¥5,500

手毬寿司（てまり）
Temari (rolled) sushi

¥2,860

わさび葉漬入鉄火巻
Tuna sushi roll with wasabizuke
(wasabi leaf marinated in sake lees)

Serving for 1 一人前 ¥1,870

※辛さは４種類（並辛・小辛・中辛・激辛）
※Available in four levels of spiciness:
Normal, Mild, Spicy, Verry Spicy

鉄火巻
Tuna sushi roll

¥1,430

ネギトロ巻
Medium fatty tuna sushi roll with green onion

¥2,860

わさび葉漬入鉄火巻
Tuna sushi roll with wasabizuke(wasabi leaf marinated in sake lees)

ネギトロ巻　Medium fatty tuna sushi roll with green onion

【価格はすべて税込み表示】[All prices are tax-included.]

※お勘定にサービス料（10%）を加算させていただきます。
※A 10% service charge will be added to the bill.

にぎり寿司単品（一貫） Nigiri (hand-rolled) sushi (1 piece)

Tuna, red
鮪（赤身） ¥550

Medium fatty tuna
中とろ ¥1,100

Fatty tuna
大とろ ¥1,650

Hirasu
ヒラス ¥550

Sea Bream
鯛 ¥550

Striped horse mackerel
しまあじ ¥550

Salmon
サーモン ¥550

Conger eel
穴子 ¥550

Abalone
あわび ¥770

Prawn
車海老 ¥770

Salmon roe
いくら ¥880

Sea urchin
うに ¥1,100

◎季節のにぎりもございます。
◎Seasonal nigiri sushi is also available.

【価格はすべて税込み表示】[All prices are tax-included.]

※お勘定にサービス料（10%）を加算させていただきます。
※A 10% service charge will be added to the bill.

お子様料理　Children’s menu

※12歳までのお子様に限らせていただきます。
※Up to 12 years old.

お子様ランチ ¥2,200
Children’s lunch

お子様会席 ¥3,300
Children’s course meal

お子様ランチ　Children’s lunch

お子様会席　Children’s course meal

甘味　Desserts

和風パフェ 煎茶　Japanese parfait “ Sencha” green tea

季節のムース Seasonal mousse ¥550

アイスクリーム Ice cream ¥660
（あまおう／煎茶／焙じ茶／バニラ）
Choice of flavor
(Amaou strawberry / Sencha green tea / Roasted green tea/ Vanilla)

和風パフェ Japanese parfait ¥1,100
（あまおう／煎茶／焙じ茶／バニラ）
Choice of flavor
(Amaou strawberry / Sencha green tea / Roasted green tea/ Vanilla)

季節のフルーツ盛り合せ Seasonal fruit platter ¥1,320

季節のフルーツ盛り合せ
Seasonal fruit platter

アイスクリーム バニラ
Vanilla ice cream

季節のムース ※写真は抹茶です。季節により異なります。
Seasonal mousse ※The photo is matcha mousse.

【価格はすべて税込み表示】[All prices are tax-included.]

※お勘定にサービス料（10%）を加算させていただきます。
※A 10% service charge will be added to the bill.

会席料理
Course dining

Course dining
会席料理

Enjoy cuisine with seasonal ingredients, flavored to match the season.

四季ごとに旬の食材を用いた
季節の味をご堪能ください

※写真はイメージです。

季節会席 Seasonal kaiseki course

¥8,800　¥11,000

※一名様分の価格です。※10品～12品季節により、品数・内容が変わります。
※Prices are per person.
※10-12 dishes; number of dishes and selections vary with season.

前菜・吸物・刺身・蓋物・焼物・温物・揚物
御飯・止椀・香物・甘味

Appetizer / Soup / Sashimi / Covered dish / Grilled dish / Hot dish / Deep-fried dish / Rice / Ending soup / Pickled vegetables / Dessert

写真はコースの一例です。季節により内容が変わります。
Menu and photograph are an example of the course.
Number of dishes and selections vary with season.

贅沢会席 Luxury kaiseki course

¥16,500　¥22,000

※一名様分の価格です。※10品～12品季節により、品数・内容が変わります。
※Prices are per person.
※10-12 dishes; number of dishes and selections vary with season.

前菜・吸物・刺身・蓋物・焼物・温物・揚物
御飯・止椀・香物・甘味

Appetizer / Soup / Sashimi / Covered dish / Grilled dish / Hot dish / Deep-fried dish / Rice / Ending soup / Pickled vegetables / Dessert

写真はコースの一例です。季節により内容が変わります。
Menu and photograph are an example of the course.
Number of dishes and selections vary with season.

【価格はすべて税込み表示】[All prices are tax-included.]

※Courses are available to fit your budget. ※Number of dishes and selections vary with season. ※Courses may differ from photographs, in accordance with season.
※ご予算に応じて承ります。 ※季節により、品数・内容が変わります。 ※会席料理は季節に応じて、多少写真の内容と異なります。
※お勘定にサービス料（10%）を加算させていただきます。
※A 10% service charge will be added to the bill.

※Prices are per person. Available for 2 or more persons.
※一名様分の価格です。ご注文は二名様よりお受けします。

Omakase kaiseki course with prepared live

おまかせ 活造り入り会席 ¥11,000 ¥16,500 ¥22,000 ¥33,000

前菜・吸物・活造り・蓋物・焼物・温物・揚物・酢物・御飯・止椀・香物・甘味

Appetizer / Soup / Prepared live / Covered dish / Grilled dish / Hot dish / Deep-fried dish / Vinegared dish / Rice / Ending soup / Pickled vegetables / Dessert

献立と写真は16,500円コースの一例です。 Menu and photograph are an example of the ¥16,500 course.

仕入れ状況、人数や価格に合わせてその日の旬の活魚を厳選し、お造りでご用意いたします。※写真は一例です。季節や仕入れにより内容は変わります。
Ikizukuri will be prepared according to the number of people, purchase, and price.
photograph are an example of the course.

いか **Squid**

伊勢海老 **Spiny Lobster**

あじ **Horse Mackerel**

あわび **Abalone**

さざえ **Horned Turban**

石鯛 **Parrotfish**

鯛 **Sea Bream**

あこう **Red-spotted grouper**

おこぜ **Stonefish**

【価格はすべて税込み表示】[All prices are tax-included.]

※Courses are available to fit your budget. ※Number of dishes and selections vary with season. ※Courses may differ from photographs, in accordance with season.
※ご予算に応じて承ります。 ※季節により、品数・内容が変わります。 ※会席料理は季節に応じて、多少写真の内容と異なります。
※お勘定にサービス料（10%）を加算させていただきます。
※A 10% service charge will be added to the bill.

ふぐ料理
Fugu cuisine

◎期間限定(十月～三月頃)

時期によっては、仕入れの状況によりご用意できない
場合もございます。スタッフにお問い合わせください。

◎Available from about October to March

We may occasionally be unable to procure fugu (puffer fish).
Please ask your server for availability.

ふぐ料理　Fugu cuisine (Japanese pufferfish cuisine)

ふぐ刺し Fugu sashimi	（特大）(Extra large)	¥6,600
	（大） (Large)	¥4,620
	（小） (Small)	¥3,300
ふぐ身皮 Fugu with skin		¥1,980
ふぐ唐揚 Fried fugu		¥3,300
ふぐしゅうまい Fugu steamed dumplings		¥1,320
ふぐ茶碗蒸し Steamed pudding-like dish with fugu		¥660
ふぐにぎり寿司 Fugu sushi		¥1,320
ふぐぶつ切り Chopped fugu		¥1,980
白子焼き Grilled soft roe		¥2,750
ふぐヒレ酒 Japanese rice wine with fugu fin		¥1,320
ふぐ白子酒 Japanese rice wine with fugu soft roe		¥2,200
ふぐ雑炊 Rice porridge with fugu		¥2,750

ふぐ刺し（特大）　Fugu sashimi (Extra large)

ふぐ唐揚　Fried fugu

ふぐにぎり寿司　Fugu sushi

ふぐぶつ切り　Chopped fugu

【価格はすべて税込み表示】[All prices are tax-included.]

※お勘定にサービス料（10%）を加算させていただきます。

※A 10% service charge will be added to the bill.

写真は16,500円の一例です。 Photo: ¥16,500

※当日の仕入れや天候により入荷が無い場合は、
内容が変わる場合がございます。
※The contents may vary depending on the availability of ingredients and on the weather each day.

天然ふぐ会席は、
要予約でお受けしております。
Wild fugu courses require a reservation.

ふぐ会席　Fugu course cuisine

ご予算に応じて承ります
Choose a course that matches your budget

ふぐ会席　¥16,500

前菜・土瓶蒸し・刺身（中）・ちり鍋（中）・柚子釜焼き・茶碗蒸し・寿司・唐揚・雑炊・香物・フルーツ

Appetizer • Dobin mushi (steam-boiled dish) • Sashimi(M) • Chiri nabe(M) • Baked Yuzu “Pot”
(various ingredients baked inside the rind of a citrus fruit) • Chawan mushi • Sushi • Karaage (fried dish) • Zosui (rice porridge) • Pickled vegetables • Fruit

ふぐ会席　¥22,000

前菜・土瓶蒸し・刺身（大）・ちり鍋（大）・白子焼き・茶碗蒸し・寿司・唐揚・雑炊・香物・フルーツ

Appetizer • Dobin mushi (steam-boiled dish) • Sashimi(L) • Chiri nabe(L) • Shirako-yaki(Grilled soft roe) • Chawan mushi • Sushi •
Karaage (fried dish) • Zosui (rice porridge) • Pickled vegetables • Fruit

【価格はすべて税込み表示】[All prices are tax-included.]

※お勘定にサービス料（10%）を加算させていただきます。
※A 10% service charge will be added to the bill.

お飲物　Beverages

ビール　Beer

生ビール　Draft beer
ザ・プレミアム・モルツ
マスターズドリーム
THE PREMIUM MALT'S MASTER'S DREAM　¥880

ビール（中瓶）
Beer (medium bottle)　¥880

エビスビール（中瓶）
EBISU beer (medium bottle)　¥990

ザ・プレミアム・モルツ（中瓶）
THE PREMIUM MALT'S(medium bottle)　¥990

Local Fukuoka beer, made with fine craftsmanship
福岡の酒造が造った、こだわりのビールです。
博多地ビール（糸島産）
Hakata local craft beer　¥990

ノンアルコール0％ビール　¥660
Nonalcoholic 0% beer

梅酒　Plum wine

梅酒（百年梅酒）
Japanese sweet plum wine
(Hyakunen Umeshu label)
一杯 One glass　¥770

国産青梅「白加賀」100％使用。
長期熟成後、ブランデーと
ハチミツで上品な仕上がり。

サワー　Sour

レモン　Lemon
カルピス　Calpico
カシス　Cassis
一杯 One glass　¥660

Chikae's original
稚加榮オリジナル
生レモンサワー
Fresh lemon sour（夜限定）
(Dinner time only)
一杯 One glass　¥880

爽やかな柑橘の香りと酸っぱさが、
乾いた喉を潤します。
最初の一杯にどうぞ。

ウイスキー　Whisky

富士（ふじ）
FUJI
SINGLE GRAIN
シングル Single　¥1,760
ダブル Double　¥3,520

余市（よいち）
YOICHI
SINGLE MALT
シングル Single　¥1,870
ダブル Double　¥3,740

宮城峡（みやぎきょう）
MIYAGIKYO
SINGLE MALT
シングル Single　¥1,870
ダブル Double　¥3,740

知多（ちた）
CHITA
SINGLE GRAIN
シングル Single　¥1,650
ダブル Double　¥3,300

バランタイン10
Ballantine's10 years
BLENDED SCOTH WHISKY
シングル Single　¥990
ダブル Double　¥1,980
ボトル Bottle　¥7,700

デュワーズ12
Dewar's 12 years
BLENDED SCOTH WHISKY
シングル Single　¥1,100
ダブル Double　¥2,200
ボトル Bottle　¥8,800

【飲み方】 ロック / 水割 / お湯割 | ソーダ割 +¥110
【How to drink】 on the rocks　with water　with hot water　with soda

【価格はすべて税込み表示】[All prices are tax-included.]
※お勘定にサービス料（10%）を加算させていただきます。
※A 10% service charge will be added to the bill.

冷酒　Chilled sake

Regional sake, with a selection of only the highest quality.
当店で十分吟味した最高品質の地酒です。

特別限定 Special Limited Selection

純米吟醸酒　Junmai ginjoushu
稚加榮（中辛口）Chikae (Mildly dry)
【福岡】【Fukuoka】

720ml　¥7,150

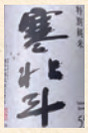
キリッと冷やすと爽やかに冴えるのどごし。

繁桝（しげます）Shigemasu
【福岡】【Fukuoka】

繁桝大吟醸（辛口）
Shigemasu daiginjou(Dry)
300ml　¥3,300
720ml　¥9,350

A sake with a refreshing palate and a satisfying sharpness.
口当たりすっきり、キレのいいお酒です。

寒北斗（かんほくと）Kanhokuto
【福岡】【Fukuoka】



寒北斗特別純米（中辛口）
Kanhokuto Tokubetsu junmai (Mildly dry)
300ml　¥1,980

口に含むとやさしいまるみと吟醸香が広がります。

菊美人（きくびじん）Kikubijin
【福岡】【Fukuoka】

純米吟醸（辛口）
Junmai ginjou (Mildly dry)
720ml　¥9,350

メロンのように清々しい吟醸香と圧倒的な「旨味」。

鍋島（なべしま）Nabeshima
【佐賀】【Saga】

Nabeshima daiginjou(Dry)
鍋島大吟醸（辛口）
720ml　16,500円

引き締まった切れ味。当店一番の辛口のお酒です。

天山（てんざん）Tenzan
【佐賀】【Saga】

天山超辛口(超辛口)
Tenzan super dry (Super dry)
300ml　¥1,870

阿蘇の米と水で造られた香味に優れたお酒です。

れいざん
【熊本】
Reizan【Kumamoto】

れいざん麗酒爽快（中辛口）
Reizan reishusoukai (Mildly dry)
300ml　¥1,760

優しい甘みの大分県産米を使用した純米酒。

智恵美人（ちえびじん）
【大分】
Chiebijin【Oita】

純米酒智恵美人（甘口）
Junmaishu Chiebijin (Sweet)
300ml　¥1,980

国際線ファーストクラスにも採用された日本酒。

長崎美人（ながさきびじん）
【長崎】
Nagasakibijin【Nagasaki】

長崎美人大吟醸（中辛口）
Nagasakibijin daiginjou (Mildly dry)
720ml　¥11,000

繊細な味わいで、お刺身、お寿司と相性抜群です。

毛利公（もうりこう）Mourikou
【山口】【Yamaguchi】

Tokusen daiginjo Mourikou(Sweet)
特選大吟醸毛利公（甘口）
720ml ¥11,000

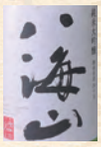
柔らかな味わい。杯が進むお酒です。

雁木（がんぎ）Gangi
【山口】【Yamaguchi】

純米吟醸雁木みずのわ（中辛口）
Gangi mizunowa (Mildly dry)
300ml　¥2,970

A dry junmai ginjoushu with an unsurpassed balance.
バランスも絶妙な辛口純米吟醸酒です。

八海山（はっかいさん）Hakkaizan
【新潟】【Niigata】



純米吟醸酒八海山（辛口）
Junmai ginjoushu Hakkaizan (Dry)
300ml　¥3,300

日本酒　Hot sake

清酒 Seishu
Refined Japanese sake
360 ml 二合　¥880

ふぐのひれ酒
Hire sake
Sake with broiled pufferfish's fin
一杯 One glass　¥1,320

【価格はすべて税込み表示】[All prices are tax-included.]
※お勘定にサービス料（10%）を加算させていただきます。
※A 10% service charge will be added to the bill.

焼酎　Shochu (Japanese distilled spirit)

芋　Potato

Special Limite Selection 特別限定

稚加榮 黒丸 Chikae Kuromaru
【鹿児島】【Kagoshima】

厳選された鹿児島産さつまいも(黄金千貫)を伝統的な黒麹で仕込み柔らかな香りは稚加榮の料理の相性も良くまろやかな味わいです。

一杯 One glass	¥770
二合 360ml	¥2,530
ボトル Bottle	¥4,730

黒霧島 くろきりしま Kuro Kirishima
【宮崎】【Miyazaki】

香りに癖がなく、トロリとしたあまみ、キリッとした後切れが特徴です。

一杯 One glass	¥660
二合 360ml	¥2,200
ボトル Bottle	¥4,400

逢初 あいそめ Aisome
【宮崎】【Miyazaki】

芋焼酎が苦手という若者や女性から親しまれています。水割り、ロックがおすすめです。

一杯 One glass	¥770
二合 360ml	¥2,530
ボトル Bottle	¥4,730

赤兎馬 せきとば Sekitoba
【鹿児島】【Kagoshima】

蒸留で仕上がったベースとなる原酒を寝かせ、仕上げに力強い味の若い原酒をブレンドしています。他焼酎ではまず感じられないほどの香りです。

一杯 One glass	¥1,100
二合 360ml	¥3,850
ボトル Bottle	¥7,700

なかむら Nakamura
【鹿児島】【Kagoshima】

手造り甕仕込み。
湯割りは甘く香ばしく、水割りは絹のようななめらかさ。

一杯 One glass	¥1,100
二合 360ml	¥3,850
ボトル Bottle	¥7,700

川越 かわごえ Kawagoe
【宮崎】【Miyazaki】

無農薬(黄金千貫)芋を使用。国際線ファーストクラスにも採用された焼酎です。

一杯 One glass	¥1,210
二合 360ml	¥4,400
ボトル Bottle	¥8,800

佐藤 白 さとう Satou Siro
【鹿児島】【Kagoshima】

白麹仕込み。
しなやかな甘さと繊細な味が特徴です。

一杯 One glass	¥1,100
二合 360ml	¥3,850
ボトル Bottle	¥7,700

麦　Barley / Wheat

中々 なかなか Nakanaka
【宮崎】【Miyazaki】

百年の孤独の原酒。
軽すぎず重すぎず丁度いい味わいの麦焼酎です。

一杯 One glass	¥770
二合 360ml	¥2,530
ボトル Bottle	¥4,730

壱岐スーパーゴールド いき Iki Super Gold
【長崎】【Nagasaki】

芳醇で華やかな香りのお酒です。
ソーダ割がおすすめ。

一杯 One glass	¥770
二合 360ml	¥2,530
ボトル Bottle	¥4,730

米　Rice

鳥飼 とりかい Torikai
【熊本】【Kumamoto】

自家培養の酵母から生まれた米焼酎。1996年国際食品コンクール蒸留酒部門特別金賞受賞。

一杯 One glass	¥1,210
二合 360ml	¥4,400
ボトル Bottle	¥8,800

天草 あまくさ Amakusa
【熊本】【Kumamoto】

酒造好適米として定評のある「西海134号」を使用した米焼酎。
力強く骨太な味わいをぜひご堪能ください。

一杯 One glass	¥880
二合 360ml	¥2,640
ボトル Bottle	¥5,280

胡麻　Sesame

紅乙女 べにおとめ Beni Otome
【福岡】【Fukuoka】

日本で唯一の胡麻焼酎。薫り高い風味を活かすため、長時間熟成を重ねてできた気品高い焼酎です。

一杯 One glass	¥880
二合 360ml	¥2,640
ボトル Bottle	¥5,280

※ボトルキープは稚加榮黒丸・黒霧島・中々の3種類からお選びいただけます。
ボトル保管期間は、最終来店日から6ヶ月間とさせていただきます。

【How to drink】 on the rocks　with water　with hot water　with soda
【飲み方】 ロック / 水割 / お湯割　ソーダ割 +¥110

【価格はすべて税込み表示】[All prices are tax-included.]
※お勘定にサービス料（10%）を加算させていただきます。
※A 10% service charge will be added to the bill.

シャンパン　Champagne

ポメリー・ブリュット・ロワイヤル
Pommery Brut Royal

375ml　¥12,100

品質の高い完熟したぶどうを入念に選別し造られた美しい
バランスを持つシャンパーニュ。貝類や白身魚と。

ローラン・ペリエ　ラ・キュヴェ
Laurent-Perrier La Cuvée

375ml　¥13,200

澄んだゴールドの色合いと、柑橘類と白い花のような香り。
とてもバランスが良く、魚介類から肉料理までよく合います。

ヴーヴ・クリコ イエローラベル ブリュット
Veuve Clicquot Yellow Label Brut

375ml　¥17,600

代表的なシャンパーニュ。複雑さを感じさせる味わいは、
伊勢海老の黄金焼きやあわび和風グラタンなどによく合います。

モエ・エ・シャンドン　ロゼ
Moët&Chandon Rosé Impérial

750ml　¥25,300

力強くまろやかでありながら、新鮮でいきいきとした果実味が
感じられる表情豊かな味わいが特長。

ドン・ルイナール
Dom Ruinart

750ml　¥83,600

極上の泡立ちと、スタイリッシュなミネラル感が際立ちます。
優雅さと爽やかさのバランスが素晴らしく、白い花のアロマが特長的。

ソフトドリンク　Soft drinks

ウーロン茶 Oolong tea	1杯 One glass	¥550
	1ポット pot	¥1,760
コーラ Coca-Cola		¥550
オレンジジュース 100% Orange juice 100%		¥550
ジンジャーエール Ginger ale		¥550
カルピス Calpico		¥550

ワイン　Wine

グラスワイン（赤・白）
Wine by the glass (Red・ White)　each ¥990

和食に合う国産ワインを
ご用意しております。
We have a Japanese wine to suit Japanese food.

ボトルワイン赤　Bottle wine red

安心院ワイン メルロー
Ajimu Wine Merlot　大分県安心院産
Made in Ajimu, Oita Prefecture

720ml　¥11,000

赤い果実を連想させる豊かな果実味が口中に広がり、甘いスパイスも
感じられます。繊細で上品な余韻が楽しめる辛口の赤ワインです。

レ・フィエフ・ド・ラグランジュ
Les Fiefs de Lagrange　フランス産 Made in France

750ml　¥15,400

優しくまろやかで非常に飲みやすく、和食によく合います。
抜栓からの時間経過による香りや、甘みの変化も楽しめます。

ボトルワイン白　Bottle wine white

ピエロパン ソアーヴェ・クラシコ カルヴァリーノ
Pieropan Soave Classico Calvarino　イタリア産 Made in Italy

750ml　¥12,100

ステンレスタンク熟成のキレのよいスタイル。
口当たりはシャープでドライ、上品な香りが特徴です。

ウィリアム・フェーヴル シャブリ
William Fevre Chablis　フランス産 Made in France

375ml　¥7,700
750ml　¥14,300

フレッシュな柑橘系の香り、キレのある酸味が際立つ一本。
和食全般に合うオールラウンダー。

レ・ザルム・ド・ラグランジュ
Les Arums De Lagrange　フランス産 Made in France

750ml　¥17,600

品種特有の草原の風や柑橘類を思わせる爽やかな香り。
樽熟成に由来するバニラ香と、果実本来の良さが見事に調和した
気品溢れる味わいです。

【価格はすべて税込み表示】[All prices are tax-included.]

※お勘定にサービス料（10%）を加算させていただきます。
※A 10% service charge will be added to the bill.