

華 コース

五、〇〇〇円

前菜から甘味まで。
水たきのフルコースです。

- ・小鉢
 - ・前菜三種
 - ・華味鳥生ハムとたたき盛り替鉢
 - ・華味鳥水たき
- ふつ切り、ミンチ、切身、肝、
野菜盛、雑炊又は麵
- ・めんたい高菜
 - ・甘味



※料理写真は全てイメージです。

味コース

四、〇〇〇円

華味鳥の水たき、

基本のコースです。

・小鉢

・華味鳥生ハムとたたき盛り

・華味鳥水たき

ふつ切り、ミンチ、切身、肝、
野菜盛、雑炊又は麺

・めんたい高菜

華味鳥

水たき

三、五〇〇円

・小鉢

・華味鳥水たき

ふつ切り、ミンチ、切身、肝、
野菜盛、雑炊又は麺

・めんたい高菜

追加具材

- ・華味鳥肉盛り 一、〇八〇円
- ・華味鳥ミンチ 七〇〇円
- ・華味鳥ぶつ切り 七六〇円
- ・雑炊セット 五八〇円
- ・華味鳥切身 七二〇円
- ・麺 三〇〇円
- ・華味鳥肝 五七〇円
- ・水ぎょうざ 五〇〇円
- ・野菜盛 六〇〇円
- ・野菜単品 三五〇円
- ・白飯 三五〇円

※水たき単品と水たきコースご利用以外のお客様には
お通し代として五八〇円頂戴しております。
※料理写真は全てイメージです。
※内容が変わる場合がございます。
※表示価格は全て税込み価格となっております。
※当店は山芋などを使用しております。
※食物アレルギーをお持ちの方はスタッフにお申し出ください。



逸品

とろける食感の
華味鳥生ハム、
噛むほどに口に広がる
滋味深いたたき、
様々な味を
お楽しみ下さい。



華味鳥生ハムと
たたきの盛り合わせ 1,380円



自家製めんたい高菜 430円

国産高菜にたっぷり明太子を使用した
博多名物の一品です。

【お土産コーナーに200gパック販売中】



自家製明太子 780円

博多華味鳥の自家製明太子です。

【持ち帰り不可です】※生のみでの提供になります。

逸品

口に運べば、ふわふわな食感、
卵黄の甘みがつくねの味を引き立てます。



華味鳥 特製たれつくね 600円



華味鳥 むも炙り焼き 700円

新鮮な鶏もも肉を豪華に焼き上げた一品。



希少身付軟骨の唐揚げ 550円

希少価値の高い軟骨をからりと揚げました。

焼・揚・蒸



出汁巻き玉子

620円

こだわりの華味卵と水たきスープの入った出汁でつくる
シンプルな出汁巻き玉子です。



水たき唐揚げ

750円

水たきスープにぼん酢と柚子胡椒を合わせた
特製タレに漬け込みました。



華味鳥の豆腐しゅうまい

550円

華味鳥とエビのまろやかさ、
豆腐のふくらとした風味が美味しさの秘訣です。

甘
味



華味卵のプリン

380円

オリジナルブランド華味卵を贅沢に
使用したクリーミーな手作りプリンです。
とろける食感と濃厚な味わい。



バニラアイスクリーム

340円

[果肉入り]

柚子シャーベット

340円

爽やかな香りとさっぱりとした口どけの
シャーベット。



ビール

生ビール エビス 七〇〇円

〔中瓶〕 五〇〇円

エビスビール 〔中瓶〕 九三〇円

サッポロ黒ラベル

〔中瓶〕 八八〇円

ノンアルコールビール

五五〇円

梅酒

鶯とろ梅酒

(焼酎ベース/福岡)

七〇〇円

太宰府の梅酒 東風の梅

(焼酎ベース/福岡)

六九〇円

十八番

(紅乙女酒造/福岡)

六九〇円

にぎり梅酒

(中埜酒造/愛知)

六九〇円

柚子梅酒 赤兎馬

(濱田酒造/鹿児島)

六九〇円

※ソータ割りはプラス50円頂戴しております。

酎ハイ

レモン、ライム、グレープフルーツ

緑茶、カルピス、ゆず、ウーロン茶

青りんご、巨峰、果肉入り桃

各 四九〇円

コラーゲン酎ハイ

各 五九〇円

(白ぶどう、ゆず)

愛のスコール酎ハイ

六〇〇円

ウイスキー

角

シングル

六〇〇円

ハイボール

六五〇円

陸

シングル

六〇〇円

ハイボール

六五〇円

デュワーズ

シングル

六〇〇円

ハイボール

六五〇円

知多

シングル

九五〇円

ハイボール

一、〇〇〇円

碧(AO)

シングル

九五〇円

ハイボール

一、〇〇〇円

山崎12年

シングル

二、六〇〇円

ダブル

五、二〇〇円

カクテル

カシス、ライチ、ピーチ

(ソーダ、オレンジ、グレープフルーツ、ウーロン茶)

各 七〇〇円

〔ノンアルコール〕

マンゴー(炭酸)

ピンクグレープフルーツ(炭酸)

ホワイトピーチ(炭酸)

カシス(炭酸) 各 七〇〇円

ソフトドリンク

コーラ、ジンジャーエール

オレンジ、グレープフルーツ

カルピスウォーター

カルピスソーダ、ウーロン茶

レモンスカッシュ

果肉入り桃スカッシュ

巨峰スカッシュ、緑茶

各 四三〇円

〔ホット〕

ウーロン茶、緑茶、ルイボスティ

各 四三〇円

白ぶどうドリンク(コラーゲン入)

ゆずドリンク(コラーゲン入)

各 四八〇円

ペリエボトル(炭酸水) 六〇〇円

日本酒

福岡の銘酒を中心に
個性溢れるラインナップをお楽しみください。

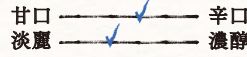
オリジナル純米酒

オリジナル 華米香

米本来の旨味とコク、
芳醇な香りの味わいです。



グラス 八五〇円
ボトル 三、九〇〇円



佐賀 純米酒

東一 あすまいち

すっきり上品さの中に山田錦らしい
本来のふくよかな旨味があります。



グラス 九八〇円



福岡 純米吟醸

若竹屋 溪

軽やかで、丸く柔らかな喉ごしと
切れの良さは食中酒として
おすすめです。



グラス 九八〇円



福岡 純米大吟醸

喜多屋

純米大吟醸 50% 磨き

酒造好適米「山田錦」と「雄町」を
50%まで磨き上げた杜氏入魂の逸品です。



グラス 九八〇円



秋田 純米原酒

X3 3しらんこ

「白麴」で仕込み、
個性ある旨味を持った日本酒。



グラス 一、一〇〇円



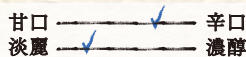
福岡 清酒

玉出泉

創業延宝元年(1673年)、
福岡県で一番古い酒蔵・大賀酒造が
作る酒。



グラス 八〇〇円



焼酎



芋

りんか

凛華の雫

鹿見島

芋味鳥オリジナル

自社肥料で育てた「黄金千貫」を使用した、限定醸造のオリジナル本格いも焼酎。甘く華やかな香り、まろやかな風味が特長です。



グラス 六〇〇円

ボトル 四、五〇〇円

蒨霧島

宮崎

※季節により入荷がない場合がございます。

南国を思わせるようなフルーティーな香りが特長で「霧島」ブランドの中で最もはなやかな芋焼酎。

グラス 七二〇円

ボトル 五、二〇〇円

赤霧島

宮崎

新品種のさつまいも「ムラサキマサリ」を使用した香り高くフルーティーで品のある味わい。

グラス 七二〇円

ボトル 五、二〇〇円

編蝠

鹿見島

洗練された荒ごし濾過によって原料の風味を生かした呑み応えのある本格焼酎。

グラス 七二〇円

ボトル 五、二〇〇円

赤兎馬

鹿見島

ふわっと広がる甘い芋の香りと柔らかな口当たりで、口の中で芋の甘みが広がります。

グラス 七二〇円

ボトル 五、二〇〇円

海童

鹿見島

コクのあるまろやかな味わいが特長。

グラス 五八〇円

ボトル 三、二〇〇円

麦

九州各地の蔵元より集めた本格焼酎をお楽しみください。

兼八

大分

香ばしい麦の香りと深い味わいが特長。女性ファンも多い麦焼酎。

グラス 七一〇円

ボトル 五、七〇〇円

白水

熊本

やさしい麦の香りとやわらかくまろやかな味わいが特長です。

グラス 四八〇円

ボトル 三、〇〇〇円

米

鳥飼

熊本

トロピカルフルーツのような優しい香りと柔らかな味わいが特長の米焼酎です。

グラス 七二〇円

ボトル 五、二〇〇円

白岳しろ

熊本

芳醇な香りとすっきりとした飲み口が特長。

グラス 五八〇円

ボトル 三、三〇〇円

呑みの友

- レモンスライス(5枚) 二〇〇円
- 梅干し(3個) 二〇〇円
- 炭酸水 三〇〇円

