

華コース

五、五〇〇円

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、雑炊又はちゃんぽん麵
- ・香物
 - ・甘味



※写真はイメージです。

金華コース

六、五〇〇円

料理長の個性が光る
自慢のコース。

・小鉢

・華味鳥生ハムと野菜サラダ

・ごまカンパチと自家製明太子

・旬の逸品

・華味鳥水たき

ふつ切り、ミンチ、切身、肝、
野菜盛、雑炊又はちゃんぽん麺

・香物

・甘味

味コース

四、三〇〇円

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、雑炊又はちゃんぽん麺

・香物

華味鳥

水たき

三、八〇〇円

・小鉢

・華味鳥水たき

ふつ切り、ミンチ、切身、肝、
野菜盛、雑炊又はちゃんぽん麺

・香物

追加具材

・華味鳥肉盛り

・華味鳥ぶつ切り

・華味鳥切身

・華味鳥肝

一、〇八〇円

七六〇円

七二〇円

五七〇円

・華味鳥ミンチ

・雑炊セツト

・ちゃんぽん

・水きようざ

・野菜盛

・野菜単品

・白飯

五〇〇円

六〇〇円

三五〇円

三五〇円

五〇〇円

※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。

※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

華味鳥生ハムと
たたきの盛り合わせ

一、五七〇円

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、

芳醇な香りの

華味鳥生ハムの粕漬、

様々な味を

お楽しみ下さい。



ごまカンパチ

一、〇八〇円

新鮮なカンパチと

風味豊かな胡麻ダレ、

さっぱりとした味わいで

食欲をそそる

博多の郷土料理です。

肴

自家製めんたい高菜

四五〇円

鳥皮ばん酢 六二〇円

柚子イカの塩辛

柚子の風味が爽やかで、塩辛

特有のクセがなく、まろやかで

味わいのある塩辛です。

四八〇円



自家製明太子

自家製明太子を

生と炙りの盛り合わせで。

七八〇円



焼・揚・蒸

水たき唐揚げ

水たきスープにぽん酢と柚子胡椒を
合わせた特製タレに漬け込みました。

七五〇円



出汁巻き玉子

六七〇円

出汁巻き明太玉子

八二〇円

華味烏むむ炙り焼き

八四〇円

肝の甘露煮

六〇〇円

華味烏特製たれつくね

軟骨入り手ごねつくね、
特製たれが卵黄の甘みで
つくねの味を引き立てます。

六二〇円



甘味

華味卵ぷりん

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。

四〇〇円



ビール

生ビール エビス 六九〇円

サッポロ黒ラベル [中瓶] 七八〇円

ノンアルコールビール 六〇〇円

ウイスキー


おすすめ デュワーズハイボール 六三〇円


陸ハイボール 六三〇円

知多ハイボール 一、〇〇〇円


※数量限定

果実酒

 おお 鶯とろ梅酒 七〇〇円
(焼酎ベース/福岡)

 上等梅酒 六五〇円
(ブランドベース/鹿児島)

 鳳凰美田 完熟むむ 七〇〇円
(日本酒ベース/栃木)

 鳳凰美田 みかん 七〇〇円
(日本酒ベース/栃木)

 若波 あまおう いちご酒 七〇〇円
(日本酒ベース/福岡)

※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 巨峰

カルピス

シークワーサー

ゆずみつ

プレーン

ウーロン茶

ジャスミン茶

各五八〇円

ソフトドリンク

コーラ

ジンジャーエール

オレンジ

カルピス

カルピスウォーター

ゆずみつウォーター

ウーロン茶

ジャスミン茶

各四五〇円

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。

日本酒【冷・燗】 小 六五〇円 大 一、三〇〇円

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。

150ml 一、一〇〇円

甘口 淡麗 辛口 濃醇

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。

150ml 七二〇円
720ml 四、一〇〇円

甘口 淡麗 辛口 濃醇

福岡／純米吟醸

若波 純米吟醸

バナナのようなフルーティーな香りと、優
しい旨味、程よい酸味が心地よく、さっぱ
りと楽しめます。

150ml 一、〇〇〇円

甘口 淡麗 辛口 濃醇

兵庫／純米吟醸

日本盛 惣花

特別な惣花酵母を使用した、まろやかな
味わいときれいなこく味をもつ伝統の味。

150ml 九〇〇円

甘口 淡麗 辛口 濃醇

山形／純米超辛口原酒

山法師

洗練されたすっきりとした飲み口が
楽しめる超辛口なお酒です。

150ml 九〇〇円

甘口 淡麗 辛口 濃醇

福岡／純米吟醸

三井の寿 14 大辛口純米吟醸

辛口でありながら、お米の旨味を
残した純米吟醸酒。

150ml 一、〇〇〇円

甘口 淡麗 辛口 濃醇

焼酎



芋

りんか
凍華の雫 鹿見島

華味鳥オリジナル

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徴です。

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。

おすすめ

尾鈴山 山ねこ

宮崎

甘諸由来の柑橘のような爽やかさと芋の甘さ、麴の香ばしい香りがあり、すっきりとした口当たりで芋の甘みがありながら爽やかな余韻が残ります。

紫の赤兎馬

鹿見島

原料である「紫芋」を、「赤兎馬」の特徴的な濾過方法を用いて製造。原料特有のフルーティーな香りが立ち上がり、甘くふくよかな味わいです。

グラス 八八〇円
ボトル 六、九〇〇円

グラス 七四〇円
ボトル 五、五〇〇円

グラス 六七〇円
ボトル 五、〇〇〇円

グラス 六五〇円
ボトル 四、八〇〇円

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。

中々

宮崎



手作り麴と大麦のみを使用した麦の香り引き立つ焼酎です。

グラス 六七〇円
ボトル 五、〇〇〇円

おすすめ

高千穂零

宮崎



長期熟成3年以上の原酒を阿蘇・白川水源の天然水で割り、きりりとしたなかにもまろやかな味わいに仕上げました。

グラス 六七〇円
ボトル 五、〇〇〇円

兼八

大分



香ばしい麦の香りと深い味わいが特徴。女性ファンも多い麦焼酎。

グラス 八〇〇円
ボトル 六、五〇〇円

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 九〇〇円
ボトル 七、〇〇〇円

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

四〇〇円