



冬

◎おすすめ旬メニュー

長崎おでん 680

◎長崎産の新鮮な魚を使ったおでんのネタに大根、コンニャクなどが入った、あつさりうす味のおでんです。
冬の寒い夜長にアツアツのおでんで身体もほっかほかに！

かぶ たらしらこ

蕪と鱈白子のチーズオーブン焼き 880

◎蕪、鱈白子、湯葉を耐熱皿に盛り、鱈白子を入れた特製のホワイトソースをたっぷり加え、ミックスチーズをかけて焼き上げました。
旬の蕪と鱈白子のまろやかな味が楽しめます。

かき

牡蠣の五色焼き 980

◎殻付き牡蠣に玉味噌、田楽味噌、タルタルソースとチーズ、バジルソース、チリソースをのせて焼き上げました。
五種類の味が楽しめます。

鍋 好評 毎年

博多もつ鍋（お一人前から） 980

◎野菜と牛もつの博多名物鍋。醤油味。メに ちゃんぽん麺が良くあいます。二〇〇円

雑魚屋寄せ鍋（お一人前から） 1180

◎魚のぶつ切り、有頭海老、鶏肉、しゃぶ餅などが入った寄せ鍋です。
醤油味とポン酢でいただく二種類があります。メに 雑炊セット三〇〇円