



사진은 華 (하나) 코스 이미지입니다

華 (하나) 코스

여주인
추천

6,000엔

전채에서부터 디저트까지. 미즈타키의 풀 코스입니다.

- 고바치 2종
- 전채 3종 모두
- 하나미도리 날 햄과 닭 다짐육 모두
- 가와리바치
- 하나미도리 미즈타키
(토막썰이 고기, 다진 고기, 저민 고기, 간, 야채 모두, 조우스이 또는 짬뽕면)
- 명태 갓
- 감미

나베를 더욱 맛있게

하나미도리 니쿠모리 (고기모듬) 1,250엔 <small>華味鳥肉盛り</small>	하나미도리 츠쿠네 (닭고기완자) 700엔 <small>華味鳥ミンチ</small>
하나미도리 부츠기리 (뼈와 함께 자른 닭고기) 760엔 <small>華味鳥ぶつ切り</small>	조스이 셋트 580엔 <small>雑炊セット</small>
하나미도리 키리미 (먹기 좋게 자른 닭고기) 720엔 <small>華味鳥切身</small>	짬뽕(면) 300엔 <small>ちゃんぽん</small>
하나미도리 키모 (닭 간) 570엔 <small>華味鳥肝</small>	스이교자 (물만두) (5개) 500엔 <small>水ぎょうざ(5個)</small>
야사이모리 (야채모듬) (1인분) 600엔 <small>野菜盛り(1人前)</small>	고향(밥) (국산쌀) 350엔 <small>ご飯(国産米)</small>
야사이 탄핑 (야채 단품) 350엔 <small>野菜単品</small>	멘타이코 (명란젓) 300엔 <small>明太子</small>

※코스를 주문하신 손님 외에는 오토시비용을 600엔 받습니다.
 ※요리사진은 모두 이미지입니다. 실제와 다른 경우가 있습니다. 미리 양해 말씀드립니다.
 ※표시가격은 모두 세금포함 가격으로 되어 있습니다.
 ※저희 가게는 '참마' 등을 사용하고 있습니다. 식품 알레르기가 있으신 분은 직원에게 말씀해 주십시오.
 ※11월~3월 기간에는 음식값의 5%를 서비스 요금으로 받고 있습니다. 양해해 주시기를 미리 부탁드립니다.

※코스ご利用以外のお客様にはお通し代として600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。あらかじめご了承ください。
 ※表示価格はすべ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。
 ※11月~3月までの期間はご飲食代の5%をアテンド料としてを申し受けております。予めご了承ください。



사진은 鳳凰 (호우오우) 코스 이미지입니다



鳳凰 (호우오우) 코스

예약제

8,000엔

- 전채 9종 모듬
- 특선말고기회와 야채 샐러드
- 가와리바치
- 카와리바치(찜요리 등)
- 하나미도리 미즈타키
(토막썰이 고기, 다진 고기, 저민 고기, 간, 야채 모듬, 조우스이 또는 찜뽕면)
- 명태 갓
- 감미

金華 (킨카) 코스

7,000엔

하나미도리가 사랑하는 요리장의 개성이 빛나는 코스입니다.

- 고바치 2종
- 전채 5종 모듬
- 하나미도리 날 햄, 닭 다짐육, 닭가슴살 카수즈케
- 카와리바치(찜요리 등)
- 입가심
- 하나미도리 미즈타키
(토막썰이 고기, 다진 고기, 저민 고기, 간, 야채 모듬, 조우스이 또는 찜뽕면)
- 명태 갓
- 감미

味 (아지) 코스

4,800엔

하나미도리 미즈타키, 기본 코스입니다.

- 고바치 2종
- 하나미도리 날 햄과 닭 다짐육 모듬
- 하나미도리 미즈타키 (토막썰이 고기, 다진 고기, 저민 고기, 간, 야채 모듬, 조우스이 또는 찜뽕면)
- 명태 갓 ■ 감미

하나미도리 미즈타키

4,000엔

- 고바치 2종
- 하나미도리 미즈타키 (토막썰이 고기, 다진 고기, 저민 고기, 간, 야채 모듬, 조우스이 또는 찜뽕면)
- 명태 갓

명품닭, 하나미도리를 비롯하여
맛이 깊은 일품 요리들이 준비되어 있습니다.



하나미도리 날 햄과 닭 다짐육 모듬 1,930엔

살살 녹는 식감인 하나미도리 날 햄, 씹을 수록 감칠맛이 나는 다짐육, 향기로운 하나미도리 날 햄 가스츠케 (절임), 등등 여러가지 다양한 맛을 즐기세요.



제철 하나미도리 사라다 950엔

다양한 계절 야채가 들어간 샐러드입니다.
사진은 예시입니다. 계절에 따라 내용이 변경됩니다.



아이가모(청둥오리와 집오리와)의 잡종)와 녹색 샐러드 870엔

아이가모의 훈감하고 부드러운 식감과 신선한 야채의 배합, 명란드레싱과 와후드레싱 2종 드레싱으로 맛보세요.



자가제 멘타이코 880엔

<날것 또는 불구이> 중에서 선택해 주세요.

단품 450엔

하카타 하나미도리의 자가제 명란젓입니다.

생명란젓과 명란젓 구이 모듬. 테이크아웃 가능합니다



자가제 멘타이타카나 500엔

국산 타카나(=갯)에 명란젓을 듬뿍 사용한 하카타 명물 단품요리입니다.

테이크아웃 가능합니다



하나미도리 사사미토리와사 580엔
(닭가슴살 와사비)

입에 닿는 느낌이 좋고 살이 부드럽게 만들어진 닭가슴살을 특제 다시간장과 짙은 풍미의 와사비로 드셔보시기 바랍니다.
곁들여 나오는 노자와나즈케(순무잎절임)가 맛의 악센트를 줍니다.



닭 목살 파 소금 철판구이 880엔

희소부위인 닭 목살을 자가제 파 소금과 함께 철판구이로 즐기세요.



하나미도리 닭다리 아부리야키 980엔

신선한 다리고기를 맛있게 구운 일품입니다.



스나즈리 갈릭이라메 750엔
(닭동집 마늘볶음)

희로써도 먹을 수 있는 신선한 닭동집. 갈릭 풍미가 입맛을 돋웁니다.



키모 칸로니 670엔

신선한 닭 간을 포동포동하고 매콤달콤하게 만들었습니다.



키쇼미즈키난코츠 카라아게 750엔
(희소부위 살이 붙어있는 닭연골 튀김)

희소가치가 높은 닭연골을 바삭 튀겼습니다. 닭연골의 독특한 식감과 맛을 즐겨보세요.



미즈타키 키타아게

800엔

미즈타키 스프에 폰즈와 유자후추를 넣은 특제 양념으로 맛을 낸 미즈타키 닭튀김.



하나미도리 차완무시 (일본식 계란찜)

820엔

돈부리 그릇에 들어가 있는 넉넉한 사이즈. 주문이 들어오면 계란찜을 찌기 시작하기때문에 조금 시간이 걸립니다.



하나미도리 특제소스 츠쿠네 (닭고기완자)

700엔

입으로 넣는 순간 폭신폭신했던 식감, 달걀 노른자의 단 맛이 츠쿠네의 맛을 한층 더해줍니다.



하나미도리의 두부 슈마이 600엔

하나미도리와 새우의 부드러움, 두부의 식감과 풍미가 맛의 비결입니다.



닭안창살과 매콤한 일식된장 무침 650엔

희귀부위인 안창살을 사용.졸깃졸깃한 식감에 감칠맛과 매운맛을 더했어요.안주로 최적인 일품입니다.

닭집질 폰즈 650엔

스워드

식사 후에...



하나미란 푸딩

450엔

오리지널 브랜드 하나미계란을 듬뿍 넣은
크리미한 수제 푸딩입니다. 살살 녹는 식감과
진한 맛.



바닐라 아이스크림

390엔



맥주
ビール

나마비루(생맥주)

生ビール

750엔

빙비루(병맥주)

瓶ビール

780엔

논알코올비루(무알코올 맥주)

ノンアルコールビール

600엔



우메슈 (매실주)
梅酒

우메슈 (매실주)

梅酒

700엔



츄하이 (과일소주)
酎ハイ

츄하이 (과일소주)

酎ハイ

580엔

레몬 · 라임 · 우메(매실) · 칼피스 · 우롱차 각

レモン ライム カルピス ゆず ウーロン茶

칵테일
カクテル

카시스 (소다 · 오렌지 · 그레이프푸르츠 · 우롱차)

カシス ソーダ オレンジ グレープフルーツ ウーロン茶

700엔

라이치 (소다 · 오렌지 · 그레이프푸르츠 · 우롱차)

ライチ ソーダ オレンジ グレープフルーツ ウーロン茶

700엔

위스키
ウイスキー

하이볼(싱글)

ハイボール (シングル)

770엔~

와인
ワイン

전
グラス
병
ボトル

680엔
4,800엔

니혼슈 (사케)
日本酒

Small
小サイズ
Regular
大サイズ

히야(찬 사케) · 아츠칸(뜨거운 사케)
欄 冷
히야(찬 사케) · 아츠칸(뜨거운 사케)
欄 冷

800엔~
1,600엔~



Small 150ml
Regular 300ml

일본소주
焼酎

전
グラス
병
ボトル

650엔
4,800엔

소프트 드링크
ソフトドリンク

오렌지
オレンジ
칼피스
カルピス

그레이프 후르츠
グレープフルーツ

진저에일
ジンジャーエール

우롱차
ウーロン茶

450엔

콜라겐 드링크 (시로부도(백포도))
白ぶどうドリンク (コラーゲン入)

550엔

콜라겐 드링크 (유즈(유자))
ゆずドリンク (コラーゲン入)

550엔