



華コース

六、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
- ぶつ切り、ミンチ、切身、肝、
野菜盛、雑炊又はちゃんぽん麺
- ・めんたい高菜
 - ・甘味



※写真はイメージです。

鳳凰

コース

【要予約】 八、〇〇〇円

心ゆくまで楽しむ
華やかなコース。

- ・前菜九種
- ・特選馬刺しと鶏のたたき
- ・替鉢
- ・逸品料理
- ・華味鳥水たき

ぶつ切り、ミンチ、切身、肝、
野菜盛、雑炊又はちゃんぽん麵

- ・めんたい高菜
- ・甘味

金華

コース

七、〇〇〇円

料理長の個性が光る
自慢のコース。

- ・小鉢二種
- ・前菜五種
- ・華味鳥生ハム、鶏のたたき、
むね肉の粕漬け
- ・逸品料理
- ・箸休め
- ・華味鳥水たき

ぶつ切り、ミンチ、切身、肝、
野菜盛、雑炊又はちゃんぽん麵

- ・めんたい高菜
- ・甘味

味

コース

四、八〇〇円

華味鳥の水たき、
基本のコースです。

- ・小鉢二種
- ・華味鳥生ハムとたたき盛り
- ・華味鳥水たき

ぶつ切り、ミンチ、切身、肝、
野菜盛、雑炊又はちゃんぽん麵

- ・めんたい高菜
- ・甘味

華味鳥水たき

四、〇〇〇円

- ・小鉢二種
- ・華味鳥水たき

ぶつ切り、ミンチ、切身、肝、
野菜盛、雑炊又はちゃんぽん麵

- ・めんたい高菜

追加具材

- | | | | | | |
|----------|--------|---------|------|-------|------|
| ・華味鳥肉盛り | 一、二五〇円 | ・華味鳥ミンチ | 七〇〇円 | ・野菜盛 | 六〇〇円 |
| ・華味鳥ぶつ切り | 七六〇円 | ・雑炊セツト | 五八〇円 | ・野菜单品 | 三五〇円 |
| ・華味鳥切身 | 七二〇円 | ・ちゃんぽん | 三〇〇円 | ・白飯 | 三五〇円 |
| ・華味鳥肝 | 五七〇円 | ・水ぎょうざ | 五〇〇円 | ・明太子 | 三〇〇円 |

※コースご利用以外のお客様には

お通し代として六〇〇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。

※十一月～三月までの期間はご飲食代の5%をアテンド料として

申し受けております。予めご了承ください。

逸品

華味鳥生ハムと
たたきの盛り合わせ

一、九三〇円

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。



自家製明太子

自家製明太子を生と
炙りの盛り合わせで。

二種 八八〇円

【生または炙り】からお選びください。

単品 四五〇円



自家製めんたい高菜

五〇〇円

華味鳥のささみ鶏わさ

五八〇円

鳥皮ぱん酢 六五〇円

合鴨グリーンサラダ 八七〇円

季節の華味鳥セラダ

九五〇円

肴



焼・揚・蒸

水たき唐揚げ

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。

八〇〇円



鶏ハラミの辛味噌和え 六五〇円

華味鳥の豆腐しゅうまい 六〇〇円

華味鳥の茶碗蒸し

八二〇円

どんぶり碗に入ったたっぷりサイズ

※ご注文頂いてから蒸し上げます。

肝の甘露煮 六七〇円

砂肝のガーリックウ炒め

七五〇円

希少身付軟骨唐揚げ

七五〇円

華味鳥むも炙り焼き

九八〇円

せせりの葱塩鉄板焼き

八八〇円

華味鳥特製たれつくね

卵黄の甘みがつくねの味を

引き立てます。

七〇〇円

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。

四五〇円



バニラ

アイスクリーム

三九〇円

ビール

生ビール エビス 七五〇円

〔小〕 五五〇円

エビスビール 〔中瓶〕 七八〇円

サッポロ黒ラベル 〔中瓶〕 七二〇円

ノンアルコールビール 六〇〇円

梅酒

おお 鶯とろ梅酒 七〇〇円
(焼酎ベース/福岡)

上等梅酒 七〇〇円
(ブランドベース/鹿児島)

八女の緑茶梅酒 七〇〇円
(緑茶ベース/福岡)

熟成高千穂梅酒 七五〇円
(焼酎ベース/宮崎)

山形政宗 八〇〇円
(日本酒ベース/山形)

おすすめ

※ソーダ割りはプラス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、梅、ゆず、

ウーロン茶、ジャスミン茶

各 五八〇円

黒ウーロンハイ 七〇〇円

カクテル

カシス (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

デイタ (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

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

各 七〇〇円

ウイスキー

響ハイボール 九八〇円

響ブレンダーズチヨイス 一、五〇〇円

知多ハイボール 八八〇円

角ハイボール 七七〇円

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

ジャスミン茶、玉露入り緑茶 各 四五〇円

黒ウーロン茶 (特定保健用食品) 五一〇円

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 五五〇円

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 八〇〇円
大 一、六〇〇円

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、二〇〇円



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。



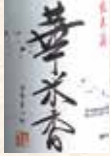
150ml 九五〇円



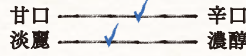
オリジナル純米酒

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 九〇〇円
720ml 四、八〇〇円



福岡／純米吟醸

庭のうぐいす

調和したフレッシュな味わい
をお楽しみいただけます。



150ml 九五〇円



福岡／純米酒

萬代超辛純米酒 博多の森

フレッシュで軽快な香味、ほんのりとフルー
ティで飲みやすくきれいな味わいです。



150ml 九五〇円



福岡／純米酒

若波

わかなみ

やわらかい甘味が押した後の
スツと切れる引き味。



150ml 九五〇円



福岡／純米吟醸

独楽蔵 玄

定温でじっくりと熟成させた
純米吟醸酒。



150ml 九五〇円



焼酎

芋



凛華の雫

鹿児島

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芋焼酎。
甘く華やかな香り、まろやかな風味が特長です。

グラス 六五〇円
ボトル 四、八〇〇円

芭霧島

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、七〇〇円

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、七〇〇円

吉兆宝山

鹿児島

黒麹で仕込み、見事なまでのパンチの効いたコクと香りが堪能できる逸品です。

グラス 六七〇円
ボトル 四、八〇〇円

海

鹿児島

クセの無い甘味と鮮烈な香り、そして爽快な喉ごし。ロック、水割り、冷たいストレートがよく合う、女性に人気の焼酎。

グラス 七〇〇円
ボトル 五、五〇〇円

海童

鹿児島

コクのあるまろやかな味わいが特長。

グラス 六〇〇円
ボトル 四、三〇〇円

伊佐美

鹿児島

黒麹とさつま芋のコクがしっかりと残った飲み応えのある焼酎。

グラス 九〇〇円

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 六七〇円
ボトル 四、八〇〇円

中々

宮崎

手作り麹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 四、八〇〇円

黒麹高千穂

宮崎

黒麹100%で仕込み、常圧蒸留方式で蒸留した原酒を3年以上長期貯蔵。香ばしさと旨みやコクがより一層増した味わい。

グラス 六七〇円

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、きりりとしたなかなにもまろやかな味わいに仕上げました。

グラス 八〇〇円
ボトル 六、〇〇〇円

米

川辺

熊本

こだわりの材料で作られた風味豊かなすっきりとしたクセのない味わいが特長です。

グラス 六七〇円
ボトル 四、八〇〇円

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 六〇〇円
ボトル 四、三〇〇円

呑みの友

レモンスライス (5枚) 三〇〇円
梅干し (3個) 三〇〇円
炭酸水 四〇〇円

※ ウーロン茶・緑茶・ソーダ割りはプラス50円頂戴しております。

ワイン

華味鳥水たきに
びつたりなワインを
セレクトしました。

グラスワイン(赤、白)

各六八〇円

ヴィダ・オーガニカ

スパークリングブリュット

【白・泡】

ボトル 六、〇〇〇円

手摘みの有機栽培ぶどうのみを使用したスパークリングワインです。きめ細かい泡にりんごや洋なし、バナナやパイナップルなどの爽やかな味わい、スッキリとした余韻が楽しめます。

Argentina



CFGV オペラ・ブリュス

【白・泡】

2000ml ボトル 一、五〇〇円
750ml ボトル 五、〇〇〇円

フレッシュでフルーティな味わいと、切れ味の良さが魅力の本格的なフランス産スパークリングワイン。

France



ハウメ・セラグランリペンサ
カヴァ・ブリュット

【白・泡】

ボトル 四、八〇〇円

ゴールドの輝きにフレッシュで高い香り、そして上質な酸味とかなやかな苦味が特長です。

Spain



グランポレール 甲州

【白】

ボトル 六、〇〇〇円

発酵終了後も澱(オリ)の上で熟成させ、コクとキレをプラスしました。甲州種の特長であるフルーティなアロマと、爽やかな酸味が魅力の辛口ワインです。

Japan



M・シャブタイエラストーレ
ガディース

【赤】

ボトル 八、〇〇〇円

非常に深い深紅色。上質感があり、パワフル。複雑な熟したフルーツのアロマ(カラント、ブラックカラント、ラズベリー)。ふくよかさがあり、素晴らしいストラクチャーが感じられます。

France



シャトー・レイノン

【白】

ボトル 八、〇〇〇円

白ワインの権威でボルドー大学教授デュブルデー氏所有のシャトー。軽い樽香を伴った、トロピカルフルーツを想わせるエレガントな香り、適度な酸とタンニンの洗練された味わいのワインです。

France



Argentina



【赤】
**ヴイダ・オーガニカ
 カベルネ・ソーヴィニヨン**
 ボトル 四、八〇〇円

熟したカシス、チェリーの芳醇な香りに加えて長くフルーティな余韻が楽しめます。

Argentina



【白】
**ヴイダ・オーガニカ
 シャルドネ**
 ボトル 四、八〇〇円

柑橘類やパイナップル、ハチミツなどのアロマと絹のようにスムーズな余韻が楽しめます。

France



【赤】
**シャトー・ラ・ローズ・デュ
 パンルージュ**
 ボトル 四、八〇〇円

サクランボのような赤い果実を思わせる適度な酸味と心地よいタンニン。果実味豊かな優しい味わいのワインです。

France



【白】
**シャトー・ラ・ローズ・デュ
 ブラン**
 ボトル 四、八〇〇円

微かなヴァニラ香を伴ったフローラルな香り。フレッシュで爽やかな酸味のある、すっきりとした味わいが特徴の白ワインです。

France



【赤】
**マリウスルージュ
 ヴィンシエル・シャブティエ**
 ボトル 四、八〇〇円

程よい凝縮感のある赤い果実の風味と、シルクのような滑らかなタンニンが感じられるワインです。

France



【白】
**マリウスブラン
 ヴィンシエル・シャブティエ**
 ボトル 四、八〇〇円

果実味に溢れ、程よい酸味と熟した果実のニュアンスがバランスよく感じられる辛口白ワインです。