

来てみんしゃい 居酒屋はなの

おしながき



・盛り合わせをお持ちいたします。

・おしながきより追加の料理を

お申しつけください。

その他、料理長金井のおすすめも
ございます。お気軽にお尋ねください。

一品料理・デザートは、

別途追加料金を申し受けます。

あて、小鉢

- キャベツとサーモン塩昆布和え
- 博多トマトとチーズアボカド
- おきゅうと香味野菜ポン酢
- な花とベーコン浸し
- 桜鯛の子と落田舎煮
- 桜鯛煎餅
- あちやら漬け

お造り

- 天然白身
- 赤身
- あおり烏賊
- 鯖焼霜
- 胡麻鯖 (鯖)

吸物、焚物

- 若竹と蛤の吸物
- はかた地どりつみれの吸物
- はかた地どり入り茶碗蒸し
- 桜鯛あら焚き
- 季節野菜炊き合わせ
- 屋台おでん各種

揚げ物

- 野菜天ぷら
- 春山菜天ぷら
- ゲソマヨ
- 長芋明太子大葉磯辺揚げ
- 青アスパラおかき揚げ
- おでん大根唐揚げ

一品料理

- はかた地どりの水炊き 一、 八〇〇円
- 博多和牛ロース炭火焼 二、 五〇〇円
- 博多和牛ほほ肉煮込み 一、 六〇〇円
- しらす明太子御飯 (赤出汁) 一、 五〇〇円
- にぎり寿司各種 (一貫) 一、 四〇〇円
- 高菜マグたく巻 (二貫) 一、 八〇〇円
- 細巻寿司各種 (三貫) 一、 五〇〇円
- ラー麦鶏塩麺 一、 〇〇〇円

デザート

- あまおうパンナコッタ 一、 八〇〇円
- あまおう和風パフェ 一、 二〇〇円