



2月 立春
寒鱈 福重産黒キャベツ

はじめの一皿
枝豆のピューレ マカロン

冷菜
寒鱈の炙り 山葵醤油

スープ
12時間煮込んだ自慢の鶏ガラスープ

前菜
ポルチーニ茸の冷製フラン コンソメジュレ
カカオ風味の自家製レバーパテ
自家製いちぢくバター カシス
はかた地どり 鶏胸生ハム
地元農家野菜と能古島柑橘のサラダ

はかた地どりの串物・焼物
ささみ、ねぎま、手羽先、砂肝
本日の希少部位、自家製つくね
手羽元のホロホロ煮

お口直し
福岡産キウイと九州産マスカルポーネ

糸島豚と野菜の串物
豚バラ 粉ポン酢
福重産黒キャベツ糸島豚バラ巻き

季節の焼き野菜
糸島産スティックセニョール

合鴨の串物
国産近江鴨ロース 赤ワインソース

〆料理
1品お選びください
はかた地どり ももの親子丼
はかた地どり 鶏出汁担々麺
糸島明太子ご飯（とろろ昆布 姪浜の海苔）

デザート
マラクヤオレンジ ソルベ

オプション
鹿児島産白姫海老 炙り（+¥900）
牛タン（+¥900）
博多和牛（+¥1000）
〆料理追加（+¥500）



3月 春分
初鯉 能古島ブラッドオレンジ

はじめの一皿

新じゃがトリュフ風味 マカロン

冷菜

初鯉の炙り 生姜ポン酢

スープ

12時間煮込んだ自慢の鶏ガラスープ

前菜

ポルチーニ茸の冷製フラン コンソメジュレ
カカオ風味の自家製レバーパテ
自家製いちぢくバター カシス
はかた地どり 鶏胸生ハム
糸島野菜と新玉ねぎのサラダ

はかた地どりの串物・焼物

ささみ、ねぎま、手羽先、砂肝
本日の希少部位、自家製つくね
ふりそで（鶏肩肉）のコンフィ

お口直し

能古島ブラッドオレンジとマスカルポーネ

糸島豚と野菜の串物

豚バラ ポン酢
糸島産菜の花の牛バラ巻き 酢味噌

季節の焼き野菜

糸島ブロッコリーの西京焼き

合鴨の串物

国産近江鴨ロース 赤ワインソース

〆料理

1品お選びください

はかた地どり ももの親子丼
はかた地どり 鶏出汁担々麺
博多明太子ご飯（とろろ昆布 姪浜の海苔）

デザート

ストロベリーソルベ

オプション

鹿児島産白姫海老 炙り（+ ¥900）
牛タン（+ ¥900）
博多和牛（+ ¥1000）
〆料理追加（+ ¥500）



ビール

生ビール (マスターズドリーム)	850
ノンアルコールビール (サントリーオールフリー)	700

ワイン

甲州スパークリング	1000
国産ワイン 穂坂収穫 (赤 or 白)	1000
国産ワイン 菱山 (赤 or 白)	1200
本日のおすすめワイン	900~
デュク・ドゥ・モンターニュ (ノンアルコールスパークリング)	800

日本酒

筑後川 純米吟醸 (なましぼり) / 福岡県 飛龍酒造	800
白糸 55 純米吟醸 / 福岡県 糸島 白糸酒造	1000
白糸 35 純米大吟醸 / 福岡県 糸島 白糸酒造	2200
本日のおすすめ日本酒	1000~

芋焼酎

別撰 神川 / 鹿児島県 神川酒造	800
瀬とろ / 鹿児島県 神川酒造	800
本日のおすすめ焼酎	900~

ウイスキー

ハイボール	800
本日の国産ウイスキー	1200

果実酒

とけあう梅酒 / 鹿児島県 神川酒造	900
晩白柚のお酒 / 熊本県 堤酒造	900
糸島甘夏のお酒 / 福岡県 杉能舎	900

ミネラルウォーター

糸島産天然 強炭酸水 (ガス入りミネラルウォーター)	400
----------------------------	-----

ソフトドリンク

黒烏龍茶	700
姪浜左座春芳園茶舗の緑茶スパークリング	800
能古島ブラッドオレンジジュース	1100
高知産 craft 柚子ジンジャーエール / 高知県 仁淀川	1100
Stong Cafe (ストングカフェ) のコーヒー	600