



5月 立夏

姪浜漁港ヤリイカ 糸島産皮付きヤングコーン

はじめの一皿

ひよこ豆のペースト マカロン

冷菜

姪浜漁港ヤリイカのからすみ和え

スープ

12時間煮込んだ自慢の鶏ガラスープ

前菜

浅利とそら豆の冷製茶碗蒸し
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
しっとり低温調理した鶏ハム マスタード添え
福重産地元農家野菜のサラダ

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
枝豆のピクルス

お口直し

トマトのレモンマリネとマスカルポーネ

糸島豚と野菜の串物

豚バラ ポン酢
アスパラガス糸島豚バラ巻き サフランソース

季節の焼き野菜

糸島産皮付きヤングコーン

合鴨の串物

鴨胸肉の串焼き 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
自家製明太子ご飯（とろろ昆布 姪浜の海苔）

デザート

焼きバナナアイス

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）



6月 夏至

小呂島イサキ 姪浜漁港サザエ

はじめの一皿

ヤングコーンのペースト マカロン

冷菜

小呂島イサキの炙り刺し

スープ

12時間煮込んだ自慢の鶏ガラスープ

前菜

黒豆と豆乳の冷製茶碗蒸し
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
しっとり低温調理した鶏ハム マスタード添え
福重産地元農家野菜のサラダ

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 輝黄卵と共に
セロリの酢漬け

お口直し

スイカのマリネと九州産マスカルポーネ

糸島豚と野菜の串物

豚バラ ポン酢
大葉と梅の糸島豚バラ巻き

季節の焼き野菜

福重産 茄子田楽

海鮮の焼物

姪浜漁港サザエのつば焼き

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

白桃ソルベ

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~

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
澗とろ / 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