

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
鱈焼霜
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

焼物

はかた地どり葱塩炒めレモン風味
鱈塩焼又は木の芽焼
桜鯛菜種焼
ひとくち和風餃子
明太子出汁巻玉子

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

はかた地どりの水焚き 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