

お品書き

魚々家むてき お品書き



寿司



むてき名物 焼きサバ寿司

八八〇円



胡麻香る鯛の茶漬け

つぶれ梅と走島産じゃこの茶漬け

福山塩麹焼きシャケ茶漬け

福山塩麹焼きシャケ茶漬け

六八〇円

しんこ巻き

二八〇円

かつば巻き

二八〇円

てつか巻き

三八〇円

エビマヨ巻き

三八〇円

まかない海鮮太巻き

一ニ八〇円

お任せ握り寿司(七貫)

九八〇円

むてき名物
焼きサバ寿司

お汁茶漬け



赤出汁
アサリ赤出し
漁師汁

一八〇円
三八〇円
三八〇円



海老天ぶっかけ五島うどん

世羅産の美味しい
お米を使用

おにぎり(旨塩・昆布・梅しそ・鮭)
焼きおにぎり(2ヶ)

うな重
あら炊き汁つけ麺五島うどん
海老天ぶっかけ五島うどん

五八〇円
七八〇円
八八〇円
八八〇円
八八〇円
八八〇円

デザート



なからかフリント
懐かし玉子プリン
石鍋ストロベリー
ミルフィーユアイス
石鍋クリームチーズアイス
石鍋抹茶わらびアイス
石鍋抹茶わらびアイス
石鍋ストロベリー
ミルフィーユアイス

四五〇円
四五〇円
六五〇円
六五〇円
六五〇円
六五〇円
六五〇円

刺身

しゃり玉
(刺身と一緒に)

並(一人前)六八〇円
特(一人前)九八〇円

お寿司に乗せて
お寿司で乗せます

(三個)一〇〇円

華味鳥

手ごねとりつくね
華味鶏炭焼き 塩orタレ
ざく切り野菜ピリ辛華味鶏
華味鶏もも肉からあげ
華味鶏チキン南蛮
黄金タルタルソース

五八〇円
七八〇円
七八〇円
七八〇円
七八〇円
七八〇円



博多の名店「華味鳥」の鶏と
コラボした特製メニュー
の紹介

澄んだ空気が満たつ、ぱりぱりとが盛り、脂身が落り注ぐ鶏舎で、海藻・ハーブ・ぶどうの絞り液や木酢液などと共に混ぜ、眼内環境を整え健康的で香りづけして、大切に育てた鶏です。肉の色がみずみずしく、しかも肉は華やかなピンク色である事から、華味鳥は鶏肉特有の臭みが抑えられました。華味鳥は、華味鳥もも肉からあげは、つるぎとした旨みと歯ごたえがあり、自信をもつてお勧めできる味です。

はなみどり

華味鳥

