

吟醸酒肴

日本酒を十倍楽しくする旨い肴

人気 No.1

料亭直伝!

真空レバー

八八〇

(税込九六八)

レバー好きならびっくり仰天!
味はコク旨の「甘辛煮」食感は、とろり「レバ刺し」。舌の上で旨さがとろけますよ!



大根、海苔添え
くんせい辛子明太子

六八〇

(税込七四八)

舌がとろける禁断の超酒肴!
外はパリッとスモーク、中は半生状態。大根に乗せたり海苔ではさんだり食べ方色々。日本酒グイグイ行きますよ!

王道の肴

スルメいかのわた焼き

七八〇

(税込八五八)

一流の酒飲みならば決して避けては通れない必修科目です。わたの濃厚な旨みと焼けた味噌の香ばしさがたまらんです。



博多の居酒屋ならまずはおまかせ、濃厚なたれ。とろけるカンパチの甘みが口いっぱいに広がります。

八八〇

(税込九六八)

繁樹純米酒で煮詰めたあさりの純米酒煮

「これ一品で日本酒3杯はイケル」との声多数。マスターのつまみ食い率ナンバー1(笑)。

五八〇

(税込六三八)

三千盛純米大吟醸使用イカ刺し大吟醸酒漬

日本酒と醤油ダレにじっくり漬け込みました。ちびちび酒を楽しむのに絶好のアテです。

五八〇

(税込六三八)

クリームチーズの

アミ漬けあえ

(チーズアミと呼んで♪)

四八〇

(税込五二八)

ダメされたと思って是非食べてみて!

日本酒のアテの新星。有明名産「アミエビ」の塩漬けとクリームチーズの異色の組み合わせは・・・意表を突く旨さです。!



チーズアミ



するめいかのわた焼き



くんせい辛子明太子

10月～3月期間限定

黒毛和牛もつ
ミックス使用



博多大吟醸
酒粕もつ鍋

もつ

もつ鍋はご
注文前にお
かからで



博多大吟醸酒粕もつ鍋

(税込一四〇八)

業界初！八女の銘酒「繁樹大吟醸酒」を絞った酒粕を溶かしているもつ鍋。酒飲みがうなる、まろやか濃厚、にんにくたっぷりのもつ鍋をつくりました。

ちゃんぽん麺・雑炊・野菜セット
各350円 (税込385円)
追加もつ780円 (税込858円)

- 八戸港
- イカの一晩干
- 辛子みりん味
- エイひれ
- 富山湾
- ほたるイカ素干

- 噛むほどに旨い
- たいらぎ貝柱
- 癒しの香り
- 原木しいたけ
- たこ焼きタコ
- 子供のころのあこがれ
- 贅沢もん
- ズワイガニ爪

(税込五二八)

(税込五二八)



R30酒飲み男の
珍味炙り

ベーシックセット

ズワイガニ爪・殻付えび
たこやきのタコ・原木しいたけ

デラックスセット

(税込二四〇八)

(税込九六八)

卓上の七輪でシブイ酒のアテを炙る。大人の酒飲みの至福の時間を楽しんで下さい。

R-30酒飲み男の
憩いの珍味炙りベーシックセット



憩いの珍味炙りデラックスセット

