

4名様～
前日迄
予約

金目鯛と炙り太刀魚の二段しゃぶしゃぶコース

料理のみ 4,500円(税込) スタンダード飲放付 6,000円(税込) プレミアム飲放付 6,500円(税込)

お1人様+700円で呼子イカ活造りと後造り(天婦羅 or 塩焼き)をお付けできます。



- (前菜) 浅利の紙鍋～朝採り野菜と共に～
- (造里) 玄海地魚三種盛り
- (旬菜) 博多とろ豆富と糸島野菜のヘルシーサラダ
- (凌ぎ) 紅白厚焼き玉子握り
- (焼物) 若鶏の幽庵焼～八寸仕立て～
- (揚物) 薯蕷饅頭～あおさ海苔の餡かけ～
- (鍋一段目) 金目鯛のしゃぶしゃぶ
- (鍋二段目) 炙り太刀魚のしゃぶしゃぶ
- (酢物) 五島うどん～薬味生玉子で～
- (甘味) 自家製 嬉野玉露のティラミス



季節の味覚コース

4名様～
前日迄
予約

秋の山海お祭り二段セイロ蒸しコース

料理のみ 4,000円(税込) スタンダード飲放付 5,500円(税込) プレミアム飲放付 6,000円(税込)

お1人様+700円で呼子イカ活造りと後造り(天婦羅 or 塩焼き)をお付けできます。



- (前菜) 浅利の紙鍋～朝採り野菜と共に～
- (造里) 玄海地魚三種盛り
- (旬菜) 博多とろ豆富と糸島野菜のヘルシーサラダ
- (焼物) 若鶏の幽庵焼～八寸仕立て～
- (凌ぎ) 紅白厚焼き玉子焼き
- (揚物) 薯蕷饅頭～あおさ海苔の餡かけ～
- (蒸物一段目) 秋のお祭り海鮮セイロ～舞茸のすり流しで～
- (蒸物二段目) 鴨南蛮茶そばトロロ
- (甘味) 自家製 嬉野玉露のティラミス



秋の味覚 金目鯛と太刀魚のしゃぶしゃぶコース、旬の食材を使ったセイロ蒸しコース、女性人気のDaimyoコースの三種類。

2名様～
前日迄
予約

弁天堂 秋のDaimyoコース

料理のみ 3,500円(税込) スタンダード飲放付 5,000円(税込) プレミアム飲放付 5,500円(税込)

お1人様+700円で呼子イカ活造りと後造り(天婦羅 or 塩焼き)をお付けできます。



- (前菜) 魚介のSAKE蒸し～朝採り野菜と共に～
- (造里) 地魚と糸島野菜のJEWELカルパッチョ
- (蒸物) 魚介の白ワイン蒸し
- (煮物) 秋刀魚とキノコのアヒージョ
- (焼物) 宮崎 妻地鶏大判つくね炭火焼
- (揚物) ソフトシェルシュリンプの羽衣揚げ
- (酢物) 秋鮭とイクラの石焼きコスモドリア
- (甘味) 自家製 嬉野玉露ティラミス



スタンダード飲み放題(2時間)+1,500円(税込)

※ラストオーダーは90分となっております。
※飲み放題延長30分お一人様+600円で承っております。

生ビール・焼酎・梅酒・日本酒・ハイボール・グラスワイン・果実酒・サワー・カクテル・ノンアルコール・ソフトドリンク(全11種50品)

プレミアム飲み放題(2時間)+2,000円(税込)

※ラストオーダーは90分となっております。
※飲み放題延長30分お一人様+800円で承っております。

スタンダード飲み放題+(生ビール)プレミアムモルツ生/(焼酎)〈芋〉日向木挽・黒霧島・島美人・〈黒糖〉六超・〈紫蘇〉鍛高譚/(梅酒)赤鬼の梅酒・本坊 黒糖梅酒(日本酒)黒龍 本醸造/(ウイスキー)角ウイスキー/(カクテル)弁天堂・大黒様/(ワインカクテル)自家製サンテリア 赤・白/(ノンアルコール)サントリーオールフリー

※仕入れの状況により、内容を変更させて頂く場合がございます。※お料理内容の変更等、ご予算に応じ承っております。お気軽にお問い合わせ下さい。

2名様～
当日
OK

「ふくや明太子」と「弁天堂もつ鍋」とのコラボレーション！
“ふくや”の博多明太子もつ鍋セット

料理のみ 3,300円(税込) | スタンダード飲放付 4,800円(税込) | プレミアム飲放付 5,300円(税込)

お1人様+700円で呼子イカ活造りと後造り(天婦羅 or 塩焼き)をお付けできます。



- (前菜) 本日の小鉢
- (造里) 産地直送 地魚三種盛り
- (凌ぎ) 焼き金胡麻豆腐
- (焼物) 博多仕込みサバ明太焼き
- (揚物) 別府名物とり天～自家製ポン酢添え～
- (鍋物) “ふくや”コラボの博多明太子もつ鍋
- (酢物) 明太チーズdeリゾット
- (甘味) 季節の甘味



お1人様
+500円

花畑牧場の
ラクレットチーズリゾットに変更できます。
※20名様までの受付になります。

2名様～
当日
OK

厳選牛
極トロ もつ鍋セット

黒醤油 | 金味噌 | 白湯塩 | 赤旨辛

_____ 選べる _____

料理のみ 2,800円(税込) | スタンダード飲放付 4,300円(税込) | プレミアム飲放付 4,800円(税込)

お1人様+700円で呼子イカ活造りと後造り(天婦羅 or 塩焼き)をお付けできます。



- (前菜) 本日の小鉢
- (造里) 産地直送 地魚三種盛り
- (凌ぎ) 焼き金胡麻豆腐
- (焼物) 博多仕込みサバ明太焼き
- (揚物) 別府名物とり天～自家製ポン酢添え～
- (鍋物) 黒毛和牛 極トロもつ鍋
- (酢物) “大砲ラーメン”直送 チャンポン麺
- (甘味) 季節の甘味



2名様～
前日迄
予約

博多水炊きセット～華味鳥使用～

料理のみ 3,000円(税込) | スタンダード飲放付 4,500円(税込) | プレミアム飲放付 5,000円(税込)

お1人様+700円で呼子イカ活造りと後造り(天婦羅 or 塩焼き)をお付けできます。



- (前菜) 本日の小鉢
- (造里) 産地直送 地魚三種盛り
- (凌ぎ) 焼き金胡麻豆腐
- (焼物) 博多仕込みサバ明太焼き
- (揚物) 中津からあげ
- (鍋物) 博多水炊き～華味鳥使用～
- (酢物) 鶏出汁玉子雑炊
- (甘味) 季節の甘味



呼子直送 イカ活造りと後造り(天婦羅 or 塩焼き)

お1人様 +700円(税込) で各コース・セットにお付けできます。

宍粟産で水揚げされた活きたままのイカを直送し、店内の生簀で管理。
ご注文頂き次第、包丁を入れてお出しいたしますので、新鮮さは間違いなし！
イカの刺身は、甘くコリッとしてさわやか、一度食べれば虜になります。
是非、コース・セットに「呼子 イカ活造り」をお付けください。
※天候や漁の状況などによって、仕入れができない場合がございます。



九州の名物セット

博多名物のもつ鍋・水炊きや新名物の明太子もつ鍋をはじめ
別府とり天やサバ明太など九州名物を盛り込んだ定番セット。

※仕入れの状況により、内容を変更させて頂く場合がございます。※お料理内容の変更等、御予算に応じ承っております。お気軽にお問い合わせ下さい。