



大和芋の醤油漬け 390円

濃厚な大和芋を出汁の効いたお醤油に漬け込みました。



きゅうりの一本漬け 290円



ばーちゃんの
がばい漬け 250円

唐津市場のばーちゃんから秘伝のレシピを授かりました。

長崎サラダ 580円

パリパリ揚げ麵の上にたっぷりサラダをのせた長崎ご当地グルメ。



茗荷の酢漬け
250円



山盛りきゃべせん 330円

千切りキャベツを塩ゴマ油ドレッシングで箸休めに丁度良い感じ。



枝豆 290円



九州仕込み
ポテトサラダ 380円

味の決め手は... 高菜です。



梅水晶 480円

サメの軟骨、鶏のヤゲン軟骨を梅肉で和えました。酒の肴にぴったり。



いか明太 390円

細切りのいかと明太子の和えもの
いかの甘みと明太子の辛みは相性抜群。



キムチ 290円

◆店長のおすすめ焼酎

軍艦島(芋)

原料の黄金千貫は長崎市産。黒麹の持つ独特の深いコクに加え、蒸し芋のような甘味を感じさせます。

500

九州魂(赤芋)

九州産の紅芋を使用の甕壺仕込み。芋のしっかりと甘みが活きた香りと濃厚かつキレのある味わい。

450

九州魂(麦)

原料麦は諫早産(シノホシ)を使用。フルーティーな香りと麦の香りがバランス良く、麦の甘さを感じる味わいです。

400

■芋焼酎

魔王

麹に日本酒に使用する黄麹を使用。まるで日本酒でいう吟醸香のような熟成されたフルーティーな香りが特徴。

1000

佐藤(白)

口当たり柔らかく、しっかりとしたコク。白麹のやわらかい酒質に、黄金千貫の甘さを表現。

900

佐藤(黒)

ハッキリとした芋の甘みと黒麹仕込みによる芋のどっしりとした力強いボディのある味わいです。

900

伊佐美

口当たり良く、滑らかな喉ごしを楽しめますが、あえて洗練され過ぎていない骨太な味わいも感じさせます。

680

赤兎馬

赤兎馬(せきとば)の華やかな香りはそのまま、紫芋らしいフルーティーな香りとやわらかな甘みが特徴。

650

赤兎馬(紫)

赤兎馬(せきとば)の華やかな香りはそのまま、紫芋らしいフルーティーな香りとやわらかな甘みが特徴。

630

富乃宝山

鉱物的な香り、穏やかな土を想わず落ち着きのある香りは甕貯蔵由来のフレイバーを感じさせます。

600

13年の開発期間を経て生まれたオレシジ芋「タマアカネ」と「芋の花酵母」を使用することで、華やかな香りが造られました。

490

◆ビール

生ビール(ハートランド)
 瓶ビール(ハートランド)
 ノンアルコールビール(キリン零)



◆サワー

チューハイ
 ウーロンハイ
 緑茶ハイ
 巨峰サワー
 白桃サワー
 生レモンサワー
 生グレープフルーツサワー

◆ホッピー

白ホッピーセット
 黒ホッピーセット
 おかわり焼酎(なか)

◆ハイボール

オークマスターハイボール
 ジンジャーハイボール
 コカ・コーラハイボール
 かわりウイスキー

420 550 400 300 340 340 380 380 380 420 420 380 400 400 190 400 400 380 420 420 200 420 420 200

◆日本酒

白鶴 普通酒

七田 七割五分 無濾過純米 佐賀
■日本酒度+2.3 ■酸度2.3 ■精米歩合75% ■アルコール度数17度

福田 純米 山田錦 一回火入れ 長崎
■日本酒度+1 ■酸度1.7 ■精米歩合65% ■アルコール度数17度

旭菊 純米 生酛 クラシック 福岡
■日本酒度+5 ■酸度1.7 ■精米歩合65% ■アルコール度数15度

月の桂 本醸造 中汲みにごり酒 京都
■日本酒度-1~+1 ■酸度1.5 ■精米歩合60% ■アルコール度数17度

◆梅酒

小正の梅酒
 鍛高譚の梅酒
 あらごし梅酒
 赤兎馬梅酒

◆ソフトドリンク

コカ・コーラ
 ジンジャーエール
 オレンジジュース
 烏龍茶
 緑茶

180ml 500 90ml 350 180ml 700 180ml 400 90ml 360 180ml 720 90ml 430 180ml 850 580 520 460 420 220 220 220 180 180 220 220 180