

# 肴

SAKANA

◎ **はあはのかまわい** 五五〇円  
長崎県青島加工所で作られた無添加のかまわい(山口県産)と一緒に。



◎ **明太子** 四八〇円  
福岡名物と言えはこれ！そのままでお召し上がりください。



◎ **かりおなまり節** 六八〇円  
鹿の旨「温」鹿「登」鹿「中」鹿「下」鹿の4回で「これだけ旬がある」ということばもあり、いつ食べてもおいしいというところも特徴です。生臭みがなく茹でたことで鉄分豊富な鹿肉が豊富な「鹿合」まで美味しく食べられ、低カロリー・高タンパクな鹿肉のなまり節ぜひお試しください。

◎ **燻製大根とクリームチーズ** 六二〇円  
燻製の香りとチーズのコクと大根の食感を一緒に！



◎ **鹿もつ** 五五〇円  
鹿肉と大分県産の「鹿もつ」を合わせた鹿もつ。鹿肉の旨味と鹿もつの香りを活かして、鹿もつを煮込んだ鹿もつ。鹿もつを煮込んだ鹿もつ。



◎ **鹿肉と大分県産の「鹿もつ」** 五五〇円  
鹿肉の旨味と鹿もつの香りを活かして、鹿もつを煮込んだ鹿もつ。鹿もつを煮込んだ鹿もつ。



◎ **鹿肉と大分県産の「鹿もつ」** 五五〇円  
鹿肉の旨味と鹿もつの香りを活かして、鹿もつを煮込んだ鹿もつ。鹿もつを煮込んだ鹿もつ。



# 菜

SALAD

◎ **パリパリニほろの胡麻サラダ** 五八〇円  
ほろろ胡麻の胡麻ドレッシングが、パリパリとした食感を演出しています。



◎ **自家製豆腐サラダ** 五八〇円  
手作りの豆腐でヘルシーに。女性におすすめ。



◎ **熊本直送！特上馬刺し** 五二〇円  
大分県産の馬刺しを、特上馬刺しとしてお届けします。



◎ **鹿肉と大分県産の「鹿もつ」** 五五〇円  
鹿肉の旨味と鹿もつの香りを活かして、鹿もつを煮込んだ鹿もつ。鹿もつを煮込んだ鹿もつ。



# 揚

YAKIMONO

◎ **鶏天の2色揚げ** 五八〇円  
大分県産の鶏天を、かみからしくアレンジ。さっぱりと旨味の鶏天をお召し上がりください。



◎ **雲仙ハムの一口カツ** 三三〇円  
上質な豚肉を使用した、雲仙ハムの一口カツ。雲仙ハムの旨味を味わってください。



◎ **鹿肉と大分県産の「鹿もつ」** 五五〇円  
鹿肉の旨味と鹿もつの香りを活かして、鹿もつを煮込んだ鹿もつ。鹿もつを煮込んだ鹿もつ。



# 焼

YAKI

◎ **鹿肉と大分県産の「鹿もつ」** 五五〇円  
鹿肉の旨味と鹿もつの香りを活かして、鹿もつを煮込んだ鹿もつ。鹿もつを煮込んだ鹿もつ。



◎ **鹿肉と大分県産の「鹿もつ」** 五五〇円  
鹿肉の旨味と鹿もつの香りを活かして、鹿もつを煮込んだ鹿もつ。鹿もつを煮込んだ鹿もつ。



# 焼

YAKI

◎ **鹿肉と大分県産の「鹿もつ」** 五五〇円  
鹿肉の旨味と鹿もつの香りを活かして、鹿もつを煮込んだ鹿もつ。鹿もつを煮込んだ鹿もつ。



# 焼

YAKI

◎ **鹿肉と大分県産の「鹿もつ」** 五五〇円  
鹿肉の旨味と鹿もつの香りを活かして、鹿もつを煮込んだ鹿もつ。鹿もつを煮込んだ鹿もつ。



# 逸

THE ARTICLE

◎ **飲兵衛蒸し** 九八〇円  
新登場の飲兵衛蒸し。鹿肉と大分県産の「鹿もつ」を合わせた蒸し。鹿肉の旨味と鹿もつの香りを活かして、鹿もつを煮込んだ鹿もつ。鹿もつを煮込んだ鹿もつ。



◎ **白濁炊き餃子** 六八〇円  
豚肉と大分県産の「鹿もつ」を合わせた餃子。鹿肉の旨味と鹿もつの香りを活かして、鹿もつを煮込んだ鹿もつ。鹿もつを煮込んだ鹿もつ。



◎ **豚のどろ角煮** 六五〇円  
豚肉と大分県産の「鹿もつ」を合わせた角煮。鹿肉の旨味と鹿もつの香りを活かして、鹿もつを煮込んだ鹿もつ。鹿もつを煮込んだ鹿もつ。



◎ **いかしゅうまい** 五八〇円  
いかと大分県産の「鹿もつ」を合わせたしょうまい。鹿肉の旨味と鹿もつの香りを活かして、鹿もつを煮込んだ鹿もつ。鹿もつを煮込んだ鹿もつ。



# 甘

DESSERT

◎ **いきなり団子アイス** 五五〇円  
熊本産のいきなり団子とアイスのコラボ。熊本産のいきなり団子の旨味を味わってください。



◎ **マンゴーアイス** 四八〇円  
マンゴーとアイスのコラボ。マンゴーの旨味を味わってください。



◎ **鯛焼きアイス** 四六〇円  
鯛焼きとアイスのコラボ。鯛焼きの旨味を味わってください。



◎ **白熊ロールケーキ** 五二〇円  
あの白熊をロールケーキに。

