

日本酒

福岡県 高橋商店

繁樹 手造り本醸造 690 (759)

繁樹の基本となる看板酒。
スッキリした口あたりで常温冷酒はもちろん、燗酒でも人気。

福岡県 山口酒造場

庭のうぐいす 特別純米 760 (836)

代々、蔵に伝わる技を忠実に守りながら、シャープでドライな味わいを表現しています。フレッシュですっきりとした軽い口当たりながら味わい深く、「お替りしたくなる酒」という蔵が追求する究極の風味を目指しています。

佐賀県 天山酒造

七田 純米 830 (913)

軽やかな味わいの中に、お米由来の旨味も感じる事ができる万能タイプの純米酒です。七田の中でもコスバと味わいのバランスもよく、食中酒として幅広い料理のジャンルとの相性もバッチリ。

福岡県 みのり酒造

三井の寿 大辛口純米吟醸 860 (946)

青りんごのような爽やかな吟醸香を感じ、口に含むとほのかな甘みと、しっかりした酸味を感じます。辛さが舌に押し寄せてきますが、旨みも失わず、スバッと切れていきます。ただ辛いだけじゃない爽快な旨口酒。

ビール

サッポロ **黒ラベル** 660 (726)

サッポロ **ラガー 中瓶** 790 (869)

ノンアルコール
サッポロ **プレミアムアルコールフリー** 590 (649)

ハイボール

デュワーズ **ハイボール** 530 (583)

梅酒

白加賀 **でつった梅酒** 560 (616)

焼酎

芋 天狗櫻 白石酒造 甕仕込み 560 (616)

芋 紅椿 白石酒造 630 (693)

芋 大和桜 大和桜酒造 630 (693)

芋 白麴旭萬年 渡邊酒造場 630 (693)

麦 クラフトマン多田
スパニッシュオレンジ 天盃酒造 630 (693)

麦 ちんご 白麴 重家酒造 560 (616)

米 大石 大石酒造場 730 (803)

米 武者返し 寿福酒造場 590 (649)

烏龍茶割り 490 (539)

緑茶割り 490 (539)

梅干しサワー 530 (583)

ソフトドリンク

季節の柑橘・果物ソーダ

詳しくはおすすめメニューをご覧ください

伊都菓彩 直送の旬の果物を使用しています

烏龍茶 390 (429)

緑茶 390 (429)

お席料としてお一人様300円(330円)頂戴致します。()内は税込価格です。






鶏串煮込み
しみる



鶏串煮込み

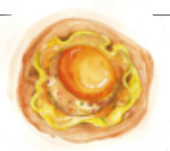
名物鶏串煮込みは
新鮮な鶏肉を串に刺して丹念に煮込みます。
煮込みの基となる鶏だしは、親ガラ、若ガラ、手羽元や
お野菜を10時間以上かけ抽出し、博多味噌とあご出汁を加え
コラーゲンたっぷりの濃厚な鶏だしに仕上げています。
仕上げに鶏串を特製みそだれに絡めてご提供致します。



	ひざ軟骨	190(209)
	ぼんじり	190(209)
	かわ	230(253)
	こころ ~葱だれ塩だれ~	230(253)
	砂ぎも ~辛子みそ~	260(286)

	もも	260(286)
	ささみ梅しそ	290(319)
	ささみ塩わさび	290(319)
	せせり	330(363)
	手羽先 ~醤油だれ~	360(396)

名物 鶏しゅうまい
360(396)



鶏むねしゃぶしゃぶ 330(363)
鶏むねタルタル 330(363)

しみる鶏だしおでん



極み濃厚玉子	260(286)
大根	260(286)
たまねぎ	230(253)

かいわれ大根	290(319)
厚揚げ	290(319)
とうふ	260(286)
こんにゃく	260(286)

JA系島産直市場 **伊都菜彩 直送野菜**

鶏だし季節野菜おでん 季節野菜のおつまみ

詳しくはおすすめメニューをご覧ください

伊都菜彩 直送の旬の果物を使用しています

『伊都菜彩』は、系島の農家が心を込めて育てた生産物を、新鮮で安く消費者の皆様にお届けするために生まれたJA系島直営の直売所です。

逸品

酢メ鶏むね肉のたたき	630(693)
せせりと分葱の 柚子胡椒ぽん酢かけ	590(649)
ささみ昆布メと きざみわさびの山かけ	630(693)
鶏かわ醤油せんべい	490(539)
鶏軟骨とらっきょう炒め	590(649)
鶏ささみの紅生姜揚げ	630(693)



飯

鶏だしメそば	530(583)
鶏煮込みぶっかけめし	630(693)
お漬物の鶏だしバター茶漬	630(693)

Sake

清酒 일본술

福岡県 高橋商店

繁樹 手造り本醸造 690 (759)

Shigemasu (handmade honjozo)

This is the signature sake from Shigemasu. With a clear mouthfeel, this sake is popular not only when served at room temperature and cold, but also hot.

福岡県 山口酒造場

庭のうぐいす 特別純米 760 (836)

Niwanouguisu (special pure rice sake)

This sake faithfully preserves the technique handed down from generation to generation in the brewery, producing a sharp and dry taste. Having a fresh and clean mouthfeel, it is also deep in taste, the brewery is pursuing the ultimate flavor for "a sake that you want to keep ordering more of".

佐賀県 天山酒造

七田 純米 830 (913)

Shichida (Junmai, pure rice)

This is an all-occasion Junmai sake where you can enjoy the rich umami of rice with a light taste. This is one of Shichida Brewery's most cost-effective and balanced sakes, which can be enjoyed since it matches well with a wide variety of food genres.

福岡県 みの寿酒造

三井の寿 大辛口純米吟醸 860 (946)

Miinokotobuki (extra dry junmai ginjo)

You can experience a refreshing Ginjo scent reminiscent of green apple, which leads to a light sweetness in the mouth with a definite acidity. While the dry taste rushes to the tongue, it quickly disappears, leaving the umami flavor which is not lost. A Umakuchi Sake that is not just spicy, but also spicy.

Beer

啤酒 맥주

Sapporo black label サッポロ 黒ラベル 660 (726)

Sapporo lager medium bottle サッポロ ラガー 中瓶 790 (869)

Sapporo alcohol free サッポロ プレミアム アルコールフリー 590 (649)

Highball

威士忌氣泡酒 하이볼

Dewars highball 530 (583)

Plum wine

梅酒 매실주

Plum wine made in Shirokaga 560 (616)

Shouchu

distilled spirits 日式蒸餾酒 소주

芋 天狗櫻 Tengusakura 560 (616)

芋 紅椿 Benitsubaki 630 (693)

芋 大和桜 Yamatozakura 630 (693)

芋 白麴旭萬年 Shiro koji asahi-mannen 630 (693)

麦 クラフトマン多田 Craftsman Tada spanish orange 630 (693)

麦 ちんぐ白麴 Chingu shiro koji 560 (616)

米 大石 Ohishi 730 (803)

米 武者返 Musha-gaeshi 590 (649)

Shochu with oolong tea 烏龍茶割り 490 (539)

Shochu with green tea 綠茶割り 490 (539)

Shochu sour with pickled plum 530 (583)
梅干しサワー

Soft Drink

無酒精飲料 음료

Seasonal Citrus Fruit / Fruit Soda

當季柑橘 / 水果氣泡飲 계절 감귤 / 과일 소다

Please see the recommended menu for details

* 詳細内容請確認本日推薦菜單 자세한 내용은 추천 메뉴를 확인하시기 바랍니다



Fresh fruit, directly shipped from JA Itoshima

Oolong tea 烏龍茶 390 (429)

Green tea 綠茶 390 (429)

We charge each guest 300 yen (330 yen) as a service charge. Price in the () brackets is tax inclusive.

一位客人酌收 300円 (含税 330円) 服務費・括號“() ”內為稅後價格。

기본 안주, 테이블 차지로 한 분당 300원(330원)을 받습니다. ()안은 소비세 포함 가격입니다.

鷄串煮込み
しみる



逸品

Special dishes
特別菜單
일품

Seared chicken breast,
Finished with vinegar 630 (693)

醋漬雞胸肉片 마무리용 식초 닭가슴살 타타키
酢炙鶏むね肉のたたき

Chicken neck with tree onion and
Yuzu pepper ponzu sauce 590 (649)

靑蔥雞脖肉淋上柚子胡椒橙醋 유자 후추 폰즈를 뿌린 닭고기 목살과 나무 양파
せせりと分葱の柚子胡椒ぽん酢がけ

Chicken tender finished with
Kombu kelp with wasabi and grated yam 630 (693)

炙燒熟成雞肉生火腿和鹽味檸檬昆布雞胸佐山葵剉醬
닭고기 가슴살과 다시마 마무리와 다진 와사비 아마카케
ささみ昆布メときざみわさびの山かけ

Chicken skin soy sauce crackers 490 (539)

醬油雞皮仙貝 닭고기 껍질 간장 샌베
鶏かわ醤油せんべい

Stir-fried chicken cartilage and
Japanese scallion 590 (649)

雞軟骨炒蕎頭 닭고기 연골과 양파 볶음
雞軟骨とらっきょう炒め

Fried chicken tenders with red ginger 630 (693)

雞胸肉裹紅薑的炸物 닭고기 가슴살 홍생강 튀김
鶏ささみの紅生姜揚げ



飯

Dishes to finish
餐後飯/麵
마무리 일품

Chicken broth soba 530 (583)

雞高湯拉麵 닭고기 육수 마무리 소바
鶏だしそば

Stewed chicken on rice 630 (693)

燉雞肉飯 닭고기 조림 훗카게메시
鶏煮込みぶっかけめし

Pickled vegetables with
Chicken broth and butter on rice 630 (693)

奶油雞高湯茶泡飯佐醃漬物 절임 닭고기 육수 버터 차즈케
お漬物の鶏だしバター茶漬け

鶏串煮込み

Stewed Chicken Skewers
高湯燉煮雞肉串
닭고기 꼬치 조림

Our famous Stewed Chicken Skewers feature fresh meat on skewers that are carefully boiled. The chicken broth which makes up the base of the stewing liquid is made from both aged and young chicken, chicken wings, and vegetables, which is combined with Hakata Miso and flying fish broth, producing a rich broth full of collagen. The chicken skewers are served in a specially made, miso sauce.



- Kneecartilage 190 (209)
雞軟骨 무릎 연골 ひざ軟骨
- Tail 190 (209)
雞屁股 본지리 ぼんじり
- Skin 230 (253)
雞皮 껍질 かわ
- Heart - salty sauce and leek - 230 (253)
雞心 (佐鹽味白蔥) 심장 (파 양념 소금 소스) ころこ
- Gizzards - spicy miso - 260 (286)
雞胗 (辣味噌) 모래주머니 (고추장) 砂ぎも

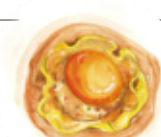
- Thigh 260 (286)
雞腿肉 허벅지 もも
- Chicken Tender - with plum shiso- 290 (319)
雞胸肉 (佐紫蘇葉) 가슴살 매실 차조기 ささみ梅しそ
- Chicken Tender - with wasabi and salt- 290 (319)
雞胸肉 (佐鹽味山葵) 가슴살 소금 와사비 ささみ塩わさび
- Neck 330 (363)
雞脖 목 세세리
- Wing - soy sauce tare- 360 (396)
雞翅 (日式醬油) 테바사키 (간장 소스) 手羽先

Our Famous Dishes
招牌菜單
명물



Chicken 鶏しゅうまい
Siu mai dumpling

月見雞肉燒賣 닭고기 사오마이 360 (396)



Chicken breast shabu shabu 330 (363)

涮雞胸肉片 가슴살 사부사부 鶏むねしゃぶしゃぶ

Chicken breast with tartar sauce 330 (363)

雞胸肉 (佐塔塔蛋黃醬) 가슴살 타르타르 鶏むねタルタル

しみる鶏だしおでん

Shimiru Chicken Broth Oden
高湯雞肉串關東煮 촉촉한 닭고기 육수 오뎅



The ultimate rich and soft japanese boiled egg 260 (286)

極濃厚, 關東煮蛋 饅頭 맛 달걀 極み濃厚玉子

Daikon radish 260 (286)

白蘿蔔 早 大根

Onion 230 (253)

洋蔥 양파 たまねぎ

Daikon radish sprouts 290 (319)

白蘿蔔苗 떡잎 무 かいわれ大根

Thick deep fried tofu squares 290 (319)

油豆腐 아초아게 厚揚げ

Tofu 260 (286)

嫩豆腐 두부 とうふ

Konjac yam 260 (286)

蒟蒻 근약 こんにゃく

JA系島産直市場 伊都菜彩 直送野菜

Chicken Broth Seasonal Vegetable Oden

雞高湯燉時令鮮蔬關東煮 닭고기 육수 계절 채소 오뎅

Seasonal Vegetable Appetizers

時令鮮蔬下酒菜 계절 채소 안주



Fresh Vegetables, directly shipped from JA Itosima

『伊都菜彩』"Itosai" is a produce outlet run directly by JA Itosima, which was created so that produce made with love by farms in Itosima can reach consumers while maintaining freshness and a good price.

* Please see the recommended menu for details 詳細內容請確認本日推薦菜單 자세한 내용은 추천 메뉴를 확인하시기 바랍니다