

Delivery

フロント内線8番 / Front desk (Dial 8)

[受付時間] 18:00 ~ 20:45 (L.O.)

- 1 あご出汁博多うどん 海老天婦羅添え ¥1,500
高級出汁のあご出汁をベースとした柔らか麺の博多うどん。海老の天婦羅と赤柚子胡椒をセット。
UDON Noodles with shrimp tempura 하카타 우동과 새우 덴푸라
- + 400円【おにぎり (しゃけ・昆布) ・お漬物】
additional 400yen with a Salmon and a Kombu ONIGIRIs 오니기리 (연어・다시마절임) 추가+ 4 0 0 엔
- 2 おにぎり (しゃけ・昆布) ・お漬物 ¥500
a Salmon and a Kombu ONIGIRIs 5 0 0 yen 오니기리 (연어・다시마절임) 단품 5 0 0 엔
- 3 暦特製スパイスカレー ¥2,100
トマトや生クリームをベースにした旨味たっぷりのスパイスカレー
KOYOMI special Spice Curry KOYOMI 특제 스파이스 카레 (토마토, 생크림 베이스)
- 4 とんかつ重膳 赤出汁付き ¥2,500
肉厚のとんかつ卵とじを有田焼の重箱スタイルで
TONKATSU with rice and miso soup 달걀을 얹은 돈카츠 덮밥과 미소장국
- 5 鮭・暦の粕酢しゃり仕立て 海鮮太巻き鮓 ¥2,500
鯛や鮪など新鮮な食材を特上の有明海苔で巻き上げた贅沢な逸品
KOYOMI special KAISEN Roll KOYOMI 특제 해산물 롤 초밥
- 6 酒肴盛り合わせ ¥3,000
お酒に合うおつまみを少しづつ盛り合わせております
例：からすみ／烏賊三升漬け／生ハム／真鯛の酒盗和え／あん肝奈良漬け など
Appetizer - Dried mullet roe, Sauce squi dipping, Prosciutto, salted and fermented seabream, monkfish liver rolled in narazuke(a vegetable pickled in sake lees)
모듬 안주 - 생선 알을 절인 안주, 오징어를 절인 안주, 프로슈토, 참돔을 무친 안주, 안키모(아귀간)장아찌
- 7 博多和牛サーロイン炙り焼き丼 ¥5,500
優等賞を受賞した博多和牛のサーロインを豪快に叩きにし、釜焚きご飯と共に。特製タレを回しかけ、あしらいの刻み山葵・ホワイトセロリでお楽しみください。
Grilled Hakata WAGYU sirloin rice bowl 하카타 와규 서로인 그릴 덮밥



海鮮巻き鮓



とんかつ重膳



博多和牛サーロイン炙り焼き丼

Delivery

フロント内線8番 / Front desk (Dial 8)

[受付時間] 18:00 ~ 20:45 (L.O.)

[ドリンクメニュー]

ビール

キリン一番搾り (中瓶) ￥900

スパークリングワイン

ドゥーシェ・シュバリエ・ブリュット (スペイン) ￥4,500

バロン・ド・ブルバン ブリュット・ブラン・ド・ブラン (フランス) ￥4,500

シャンパーニュ

ギィ・ド・サンフラヴィー・ブリュット ￥13,000

ルイ・ロデレール・ブリュット・プルミエ ￥24,000

ヴーヴクリコ・イエローラベル・ブリュット ￥24,000

白ワイン

エコバランス ソーヴィニヨン・ブラン (チリ) ￥3,800

ヴィニウス オーガニック・ヴィオニエ (フランス) ￥4,800

スモーキング・ルーン・シャルドネ (アメリカ) ￥6,500

赤ワイン

エスピノ ピノ・ノワール (チリ) ￥4,800

ペンフォールズ・クヌンガ・ヒル シラーズ・カベルネ (オーストラリア) ￥6,500

ル・マルキ・ド・カロン・セギュール 2017 (フランス) ￥20,000

日本酒

杜の蔵 純米吟醸 翠水 (すいすい) 300ml ￥2,500

萬代 大吟醸 たけしずく 300ml ￥2,800