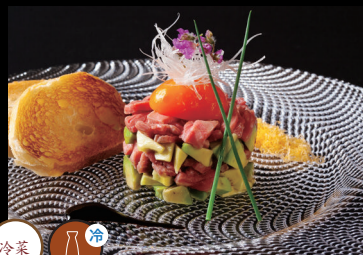




冷菜

雲丹とキャビアと和牛

2,500円 (税込3,025円)



冷菜

博多の風薫る和牛タルタル
バケット添え

2,000円 (税込2,420円)



温菜

ヒレ炭火焼 または
サーロイン炭火焼

ヒレ 5,000円 (税込6,050円)
サーロイン 4,000円 (税込4,840円)



食事

薄切り和牛炙り寿司 4貫

2,000円 (税込2,420円)



食事

和牛ローストビーフ丼

2,000円 (税込2,420円)

博多和牛と料理に合わせた美酒

なだ万蒼宮 調理長 木下 寛和 監修料理 × なだ万シニアソムリエ 横尾 正樹 厳選美酒



温菜

極上ローズの焼しゃぶ
かつお出汁と共に

2,800円 (税込3,388円)



温菜

迷ったらこれ! 極上すき焼

2,800円 (税込3,388円)



温菜

博多っ子が好いとう 和牛赤ワイン煮

2,400円 (税込2,904円)



温菜

究極のカツサンド

3,800円 (税込4,598円)



温菜

スパイス香るカレーグラタン

2,000円 (税込2,420円)

赤ワイン



シャトー・ジュゲ 2014
CH.JUGUET 2014

メルロー主体ですが、少し重ための印象。程よくタンニン、渋味も感じられ、2014年ヴィンテージなので熟成感を感じることが出来ます。角は取れており、ベリー系の果実味が引き立っています。

赤・ミディアムボディ フランス

合う料理 博多和牛炭火焼、網焼き

グラス 2,000円 (税込2,420円)

赤ワイン



モンテス・リミテッド・
セレクション ピノ・ノワール

MONTES LIMITED SELECTION PINOT NOIR

渋味は優しく、酸味は穏やか、色は鮮やかなルビー色。フレッシュで軽快、とてもチャーミング。

赤・ミディアムボディ チリ

合う料理 博多和牛すき焼き、赤ワイン煮

グラス 1,500円 (税込1,815円)

日本酒



純米大吟醸 百年蔵

Junmai Daiginjo 100-year brewery

酒造好適米の山田錦を贅沢に使い、長期低温発酵で醸造した純米大吟醸酒です。高い香りと、豊かな風味。

冷酒 / 精米歩合: 40% 福岡県 (博多)

合う料理 博多和牛炭火焼 網焼き 等

120ml 1,600円 (税込1,936円)

日本酒



三井の寿 純米吟醸 +14 大辛口
三井寿ボトル

Miinokotobuki Junmai Ginjo +14 dry

味わいは軽く、キレがよくてドライな細身のお酒です。芯がしっかりと通った味わいが特長的。

冷酒・熱燗 / 精米歩合: 60% 福岡県 (博多)

冷酒に合う料理 博多和牛湯霜、タルタル

熱燗に合う料理 博多和牛すき焼き、炙り寿司 等

120ml 1,000円 (税込1,210円)