

おしながき

おすすめ

明太ウニバタートースト	六六〇
明太卵焼き	六六〇
ウフマヨトツピング	八八〇
長介のポテサラ 自家製コンビーフ	四四〇
麻婆肉味噌。ピーマン二個	八八〇
厚切り雲仙ハムカツ	六六〇
ちようすけの磯辺揚げ	五八〇
ピリ辛たぬき奴	五八〇

まずは冷菜

枝豆	四〇〇
板わさ	五八〇
長芋の瞬間キムチ	四〇〇
胡瓜と唐辛子の浅漬け	四八〇
大根の山椒醤油和え	四六〇
冷たいトマト酢	五〇〇
ちようすけサラダ 海老天かす、バラ海苔	六五〇
三陸わかめ酢	四八〇

人気な揚げ物

焼丸天ねぎまみれ	五八〇
ちようすけのポテトフライ 中かりバター	五五〇
ごぼ天	四六〇
かしわ天	六六〇
里芋の唐揚げ二個	四四〇
カニカマ天	六六〇
揚げナス 花山椒塩	五九〇
鶏の唐揚げ 九州旨口醤油仕立て	五九〇

絶対的酒肴

自家製柚子胡椒明太子	四八〇
炙り明太子	四八〇
かまぼこバター	四六〇
チヤンジャ	五〇〇
酢ごぼう	四四〇
梅水晶たたききゅうり	五八〇
酢もつ	五二〇
春菊ととろろのお出汁煮	七〇〇

逸品料理

バケツト二枚付き ちようすけのハチノス煮込み	八八〇
照焼せせりつくね 柚子胡椒風味 長介風 名物 博多鉄板焼肉	八八〇
牛肉と青ネギのすき焼き	一五〇〇
もつ煮込み豆腐	八八〇
合鴨の味噌焼き きんかん添え	一四〇〇
カリフラワーフリットカラスミかけ	一四〇〇

直送鮮魚

おまかせ三種盛 二人前より	一人前 九〇〇
本日の魚料理	七〇〇
ゴマ勘八	七八〇
酔っぱらい海老二尾	八八〇
本日の特選干物	一五〇〇

お通し代として三〇〇円頂戴しております。
お一人様 1フード1ドリンクを願いたします。

価格は税込みです