

最高の魚を食べて

いただきたく、

たどり着いた逸品です。



はなの舞自慢の 刺身7点盛り

その日一番の鮮魚をご提供！
お刺身の内容は変わります。
詳しくは係の者にお尋ねください。

2貫盛り ¥1,490 (税抜)

3貫盛り ¥1,890 (税抜)

調理長自信の
はなの舞

刺身5点盛り

2貫盛り ¥1,290 (税抜)

3貫盛り ¥1,590 (税抜)

※天候や季節により産地の変更や盛り合わせ内容が変わる場合がございます。
※水揚げのない場合はご容赦ください。※写真はイメージです。※実際の商品と写真の大きさは異なります。

鮮魚

刺身は、素材の鮮度が命。



当店では、板場で
料理人が腕を振るい
一つ一つ手間を惜しまず、
その素材の旨味を引き出し、
美味しく提供することを
心がけています。



カロリー
アレルギー
情報はこちら！

鮮魚

日本一鮮魚
扱うお店です

あじたたき

あじに生姜やねぎを合わせた
爽やかな逸品です。

¥590(税抜)

■ 鮮度へのこだわり



新潟県新潟市場・島根県大田・大社市場などで
買参権を取得!全国からその日、最高の魚を、漁
港より直送で仕入れています。だから当店のお
刺身は鮮度抜群でお安く、ボリューム満点でお
客様に提供しております。



※天候や季節により産地の変更や盛り合わせ内容が変わる場
合がございます。※水揚げのない場合はご容赦ください。※写真
はイメージです。※実際の商品と写真の大きさは異なります。

本日の刺身3種盛り

¥990(税抜)



海鮮なめろう

新鮮な魚を味噌と薬味でたいた漁師料理です。

¥590(税抜)



活〆サーモンの刺身

ノルウェー産のサーモンは脂がのっています。

¥690(税抜)

牡蠣

世界一安全で旨い ニュージーランドオイスター

ニュージーランドでは国の指導により養殖環境、
工場設備とその衛生面、また検査基準が徹底され
ています。世界一安全と言われる牡蠣をご賞味くだ
さい。



世界で愛される
ジューシーな味わい。

ニュージーランド産

かき

活〆牡蠣

1個 ¥290(税抜)

サラダ



■ 自社契約農場



チムニー農園直送野菜を使用。こだわりの野菜を各地から取り寄せています。チムニー契約農園は土にもこだわり、自家製堆肥の使用を推進しています。



むらさきいものポテトサラダ

国産の紫芋のポテトサラダに温かい濃厚チーズソースをかけた。 ¥490(税抜)

サウザンアイランドドレッシング

はなの舞海鮮サラダ

当店一番人気のサラダです。 ¥690(税抜)

New!

和風オリーブドレッシング

サーモンサラダ

人気のサーモンをサラダでヘルシーに! ¥690(税抜)

New!

淡路島産玉ねぎドレッシング

ほうれん草のサラダ

生のままで美味しい苦みが少なく、ふわっとやわらかな口当たりの「サラダほうれん草」です。 ¥490(税抜)



蒸し鶏と豆腐のサラダ

シールド乳酸菌入り ¥690(税抜)

シールド乳酸菌®は健康をサポートする乳酸菌です。一皿に約100億個のシールド乳酸菌®が含まれています。キヌアなどのスーパーフードと豆腐でヘルシーに仕上げました。

New!

シーザーサラダドレッシング

モッツアレラチーズのシーザーサラダ

ヨーロッパ伝統の味を再現したアドナイ工房モッツアレラチーズ使用。 ¥690(税抜)

北海道紋別郡興部町 アドナイ工房

職人としての自信が生む本格派チーズ

北海道オホーツクの地でヨーロッパの農家製チーズを独自に再現しています。近郊の優秀な酪農家で飼われているホルスタイン種の牛乳を使い、チーズを製造しています。



サラダ

肴

お酒のお供にピッタリの、すぐ出る人気の小鉢メニュー。海鮮から野菜まで、幅広く取り揃えております。

エシャレット

若採りのらっきょうを「エシャレット」といいます。味噌をつけてお召し上がりください。

¥390(税抜)



梅味 or 塩味 ザクツときゅうり
あと引くおいしさ! 各¥390(税抜)



枝豆 スピートNo.1! ¥360(税抜)



なすの浅漬け
九州産の長なすを使用。
※産地が変わる場合がございます。 ¥390(税抜)



お漬物盛合せ ※季節により内容が変わる場合がございます。 ¥330(税抜)



炙り明太子
炙ることで香ばしさと辛味が引き立ちます。 ¥490(税抜)



ホタルイカの沖漬け 富山県または兵庫県産。 ¥390(税抜)



たこわさび コリコリの歯ごたえ。 ¥330(税抜)

酒肴

こだわりのローストビーフに馬刺し、手造り吟豆富など、お店の本気度を一番分かっていただける品々です。



オーストラリア産ビーフ



牛一頭からわずかししか取れない、適度に脂肪が入ってやわらかいモモ肉を使用しています。



王様のローストビーフ ¥690 (税抜)



馬刺し

美味しくてヘルシーなお肉として注目されています。

¥590 (税抜)



New!

みりん

ししやもの味醂干し

噛むほどに旨味が増す、お酒のおつまみにぴったりの逸品です。

¥390 (税抜)



ぎんどうふ

手造り吟豆富

こだわり抜いた大豆と水で仕込んだきめ細やかな吟豆富です。

¥390 (税抜)



New!

かき

炙り牡蠣ポン酢

牡蠣を炙って香ばしさを出しました。さっぱりとポン酢でお召上がり下さい。

¥590 (税抜)

焼物



特大縞ほっけ

肉厚で食べごたえがあります。
脂の乗りも抜群です。

¥890(税抜)
ハーフサイズ ¥490(税抜)



エイヒレ

どんなお酒にも合う
万能のおつまみです。

¥490(税抜)

子持ちししやも (樟太ししやも)

カルシウムたっぷり!
頭からしっぽの先まで
丸々食べちゃってください。

¥360(税抜)



たっさい 瀬祭

純米大吟醸50
酒粕使用

たらの酒粕漬け

瀬祭の酒粕と西京味噌に2日間漬けています。
上品な香りと甘みをお楽しみください。
水揚げ状況により魚種が変わる場合がございます。

¥430(税抜)



いかの一夜干し

北海道または青森県産

¥590(税抜)

串



おまかせ 串焼き盛合せ

5本 ¥790(税抜)

7本 ¥990(税抜)

※内容が異なる場合がございます。

こだわりのタレ・塩・味噌

タレ 吟味された大豆で作った昔ながらの仕込み醤油を使い、秘伝の手法で仕上げました。

塩 瀬戸内、備前、岡山の海水を原料に、独自の480℃高温直火焼き製法で作った本格焼き塩です。

味噌 仙台味噌ににんにくと唐辛子を混ぜ込んだ、肉の旨みを引き出す特製のヒリ辛味噌ダレです。



手造りつくね串

親鶏を使用! 味が凝縮しています。

1本 ¥190(税抜)

串焼き単品

タレ 塩 味噌

ねぎま串
ぼんじり串
皮串
せせり串
ヤゲンモモ串
ししとう串

各1本 ¥160(税抜)

揚物



岡山県産

かき

牡蠣フライ (2個よりご注文いただけます)

クリーミーで濃厚な味わいの牡蠣フライです。

New!

1個 ¥150(税抜)

揚げ油のこだわり



菜種油のひとつ、キャノーラ(アブラナの一品種)から採れる食用油を使用しています。不飽和脂肪酸であるオレイン酸やリノール酸などを多く含み、酸化を抑えて油っこくなく仕上げます。



鶏唐揚げ

特製の衣をよく揉み込み適温でカラッと揚げたジューシーな味わい。

¥490(税抜)



大たこ焼き

外はカリッと中はふっくら、なつかしの味。

¥590(税抜)



新潟県産南蛮海老唐揚げ

甘海老とも呼ばれていますが、新潟では色や形が赤唐辛子(南蛮)に似ていることから「南蛮海老」と呼ばれています。

¥490(税抜)



New!

カニクリームコロッケ

衣はサクサク中はとろ〜り!

2個 ¥490(税抜)



New!

さつま揚げ

愛媛県産の真鯛の身が入ったさつま揚げです。

¥490(税抜)



ポテトフライ

人気の定番ポテト。

¥390(税抜)



鶏なんこつ唐揚げ

ひざなんこつ使用。

¥430(税抜)



さきいかの天ぷら

サクッとした食感とさきいかの風味がたまりません。

¥430(税抜)

揚物

鉄板 熱々

New!

■鉄板料理のこだわり

熱効率のよい鉄板にのせてお出しすることによって、料理が冷めにくくなっています。ジュージューという音の演出以外にも、肉料理の旨味や脂の風味を損なわず召し上がっていただけるという特長があります。



ちょい辛鶏チャーシュー

自社製造の鶏チャーシューを使用。
サクサクとしたちょっと辛いごまからしが
アクセントになっております

¥490(税抜)

鉄板・熱々



New!

生ハムピザ

北海道産の生ハムを使用しています。 ¥590(税抜)



New!

カマンベールチーズの はちみつクラシック 蜂蜜オーブン焼き

カマンベールチーズをオープンで焼き、はちみつをかけました。
バゲットにつけてお召し上がり下さい。

¥590(税抜)



オール
ポーク
ソーセージ

ソーセージ盛合せ ¥590(税抜)

New!

チーズ タッカルビ

2種類のチーズで食べる
とろ〜りコク旨
チーズタッカルビです。

¥690(税抜)

タンダリーチキン

当店オリジナルのソースに
漬け込んだタンダリーチキンです。

¥490(税抜)

New!



鉄板熱々



熱いものは熱いうちに食べるのが美味しいといわれます。素材にも調理法にもこだわった逸品を熱々のうちにお楽しみください。

一口カルビステーキ

鉄板で熱々一口カルビステーキをお召し上がり下さい。

¥590(税抜)



とんぺい焼き

中には豚天!キャベツとベストマッチ!

¥390(税抜)



ねぎ塩牛タン

塩ダレとねぎで仕上げました。

¥690(税抜)



鹿児島県産黒豚と国産野菜を包みました。

鹿児島県産黒豚の羽根付き一口餃子

¥430(税抜)

コーンバター

バター醤油の香ばしさが美味しい!

¥390(税抜)



いかたっぷりチヂミ

自慢の逸品です。

¥490(税抜)

鉄板・熱々

逸品

宮城県産
大豆使用
豆富

豆富のふわふわ チーズ焼き

玉ねぎやマッシュルーム・赤ピーマン等、
具たくさんソースを使用した、
当店イチオシの人気商品！
是非お召し上がり下さい。

¥490(税抜)



New!

ハマグリの陶板蒸し

卓上調理で熱々をお召し上がり下さい。 ¥490(税抜)



アボカドとじゃがいもの 明太チーズ焼き

北海道産のじゃがいもとアボカドを
ピリ辛の明太子ソースで焼きました。 ¥490(税抜)

本格もつ煮

濃厚な味噌の味わいで
お酒がすすみます。

¥490(税抜)



ぎんどうふ

吟豆富の揚げ出し

こだわり大豆の吟豆富を揚げ出しにしました。 ¥490(税抜)



自家製 だし巻き玉子

¥390(税抜)

食事

がっつり系からさらっとまで。どなたにもご満足いただける逸品をご用意しました。



**チキンガーリック
チャーハン** **New!**

ガーリックの香りが
食欲をそそります。

¥490(税抜)



鮭親子チャーハン

海の宝石いくらが
鮭の旨味を引き立てます。

¥590(税抜)



**下町の
ソース焼きそば**

ソースの味が決め手です!

¥490(税抜)



明太うどん

もっちり名物うどんを
パスタ風にアレンジ。

¥490(税抜)



ちゃぽりタン

モチリとしたちゃんぽん麺を
ナポリタン風に仕上げました。

¥590(税抜)



ざるそば

北海道産そば粉を使った
当店自慢の本格そば。

¥490(税抜)

食事



当店では国産米を使用しています。酢にもこだわったお寿司を幅広く取り揃えております。メにはもちろん、お酒にも良く合います。

サーモンの棒寿司

チーズのせ

サーモンの棒寿司に
チーズソースをのせました。

¥690(税抜)



鮮魚の握り寿司

新鮮な魚を握り寿司にしました。

水揚げによって内容が変わりますので、
係の者にお尋ねください。 ※写真はイメージです。

7貫盛り ¥790(税抜) 5貫盛り ¥590(税抜)



カニといくらの こぼれ巻き寿司

きゅうりと玉子の巻き寿司の上に、
いくらと蟹をかけた贅沢な逸品。

¥760(税抜)



New!

カマンベールチーズ入り 焼きおにぎり

おにぎりの具にカマンベールチーズ!
醤油を塗って焼きました。

1個 ¥210(税抜)



ねぎとろ巻き

とろける美味しさ。

¥490(税抜)



お茶漬け (鮭 or 梅)

各 ¥390(税抜)



ご飯セット

(ご飯・みそ汁・お漬物) ¥290(税抜)



甘味

和風 グラスパフェ

抹茶ゼリー・水わらびもち・
ぎゅうひ等を盛り込んだ
和風パフェです。

¥490(税抜)

和・洋のテイストを取りそろえました。
デザートタイムをゆっくりとご堪能ください。

New!



2色のアイス大福

見た目もかわいいアイス大福です。
黒蜜ときなこでお召し上がりください。

¥490(税抜)



チョコハニートースト

トーストに、はちみつとバニラアイス。
チョコレートをかけて美味しさ倍増!

¥490(税抜)



イタリア
トリノから
直送!



チョコレートシューアイス

シュー生地の中にクリームを
詰め込み、ダークチョコをかけました。
甘みを抑えた本格的な味わいです。

¥390(税抜)



バニラ ソフトクリーム

¥360(税抜)



メロン ソフトクリーム

¥330(税抜)

※一部取扱いのない店舗がございます。



ドリンク
おもちゃ
付き

おこさまセット ¥490(税抜)

ドリンクがついております。
下記のおこさまドリンクよりおえらびください。

おこさまドリンク

- ちゅうごくちゃ 中国茶
- オレンジジュース
- カルピス
- コカ・コーラ
- ジンジャーエール
- アップルジュース

単品 各

¥100(税抜)

FRESH

レモン サワー

爽やかな香りと味わいが楽しめるレモンサワー。
こだわりのレモンサワーを4種類取り揃えました。

シールド乳酸菌[®]配合
はちみつゼリー入り

ぷるぷるはちみつ レモンサワー

ぷるぷるとしたはちみつゼリーが
やさしく飲みやすい
レモンサワーです。

¥450 (税抜)



生搾り

定番生搾り

レモンサワー

生搾りだから、レモンの味が濃い！
「いつもの」レモンサワーです。

¥450 (税抜)



ガツンと 塩レモンサワー

ほどよい塩味

パンチの効いたレモンの風味と
塩味がガツンとくる一杯です。

¥420 (税抜)



New!

つぶつぶ 広島レモン レモンサワー

つぶつぶ広島レモンはちみつ入り

¥450 (税抜)

人気の サワー

紀州南高梅
入り

梅干しサワー

梅干しのすっぱさが
やみつきに。

¥400(税抜)

ウーロン茶割り

¥400(税抜)

お疲れさんに クエン酸サワー

クエン酸たっぷり。
お疲れのあなたに。

¥400(税抜)

緑茶割り

¥400(税抜)

シークァーサーサワー

沖縄県産シークァーサー
シロップ使用。

¥400(税抜)

カルピス

乳酸系サワー

みんな大好きカルピス使用。

¥400(税抜)

しそ梅サワー

しそ梅エキスでさっぱりと。

¥400(税抜)

紀州南高梅
入り

ゆず蜜サワー

高知県北川村産の
ゆずみつ使用。

¥400(税抜)

ブラッド
オレンジ

はなの舞割り

シチリア産オレンジの果汁を
急速冷凍で運ってきました。

¥420(税抜)

濃厚マンゴーで
南国気分。

果実の女王 南国割り

マンゴーネクター使用。
※マンゴーの繊維や黒い粒状の果肉
成分が見られる場合がございます。

¥400(税抜)

赤ぶどうサワー

赤ぶどうの濃厚な風味。

¥400(税抜)

すりおろし りんごサワー

青森県産
津軽りんごシロップ使用。

¥450(税抜)

すりおろした
りんごを
トッピング

果肉たっぷり 生搾りサワー

生搾り みかんサワー

¥450(税抜)

生搾り レモンサワー

¥450(税抜)

生搾りピンクグレープ フルーツサワー

¥450(税抜)

生搾り キウイサワー

¥450(税抜)

生搾り パインサワー

¥480(税抜)

パインを
半個
生搾り!

キリンチューハイ ビターズ ほろにが レモンライム

果皮のほろにが
味わいが楽しめる
レモン&ライム

KIRIN
BITTERS

¥400(税抜)

人気のサワー

ハイボール HIGH BALL

各¥390(税抜)

ハイボール濃いめ [ウイスキー2倍]

+ ¥100(税抜) ※プレミアムハイボールは除く



ハイボール

ブラックニッカクリア&ソーダ



ブラックニッカクリア

飲みやすく飽きのこない、かろやかな味わい。口当たりがよく、後味もさわやか。クセのないクリアな飲み心地で、ハイボールに最適なウイスキーです。



ハイボール
ジンジャー

ジンジャーエール&
ブラックニッカクリア



沖縄
ハイボール
シーカーサー&
ブラックニッカクリア
&ソーダ



ハイボール
コーク

ブラックニッカクリア
&コーラ



ハイボール
しそ梅

紀州南高梅
入り

梅酢エキス&
ブラックニッカクリア&ソーダ



お疲れさんに
ハイボール

クエン酸&
ブラックニッカクリア
&ソーダ



宝焼酎
ゴールデン
ハイボール

宝焼酎ゴールデン&ソーダ

¥390(税抜)



PREMIUM HIGH BALL プレミアムハイボール

IW.ハーパー
ハイボール ¥450(税抜)

シーバス12年
ハイボール ¥480(税抜)

ウイスキー

ロック・水割り・ストレート

洗練された味の
スタイリッシュバーボン。

IW.ハーパー

40度

バーボン

シングル ¥400(税抜)

ダブル ¥600(税抜)

ボトル(700ml) ¥4,380(税抜)



スコッチウイスキーの
プリンスと呼ばれています。

シーバス・
リーガル12年

40度

スコッチ

シングル ¥420(税抜)

ダブル ¥620(税抜)

ボトル(700ml) ¥4,600(税抜)



厳選ワイン

Wine

店長おすすめ

赤 白

Select Wine
セレクトワイン

グラス 各¥290 (税抜) | ボトル 各¥980 (税抜)

赤 生搾り
グレープフルーツ
サングリア

白 生搾りキウイ
サングリア

グラス 各¥480 (税抜)

赤 【チリ/フルボディ】 **New!**
カッセルロ・デル・ディアプロ
カベルネ・ソーヴィニヨン
力強く、ジューシーでエレガントな赤ワイン

白 【チリ/辛口】
カッセルロ・デル・ディアプロ
ソーヴィニヨン・ブラン
柑橘のさわやかな香りと果実の味わいが広がるフレッシュな白ワイン

カッセルロ・デル・ディアプロ。
悪魔が守った、プレミアム・チリワイン

盗み飲みからワインを守るため、
悪魔がいるという噂を流したという
伝説を持つ「悪魔の蔵」という名のワイン。

ボトル(750ml) 各¥2,680 (税抜)

赤 【オーストラリア/ミディアムボディ】
タティアラ
カベルネ・シラース
ブドウの粒を皮ごと
かしているようなフルーツ感。

白 【オーストラリア/辛口】
タティアラ シャルドネ
柑橘類や洋ナシ、白桃のような
白いフルーツの香りと酸味が特徴。

ボトル(750ml) 各¥1,780 (税抜)

タティアラ
オーストラリア/ロッサ・ヴァレー
良い畑と良い人が
素晴らしいワインを
生み出す。

オーストラリアの銘醸地パ
ロッサの大地を知り尽く
した5つ星の名門ワイナリー。
※「5つ星」評価
出典: ジェームス・ハリデー/
オーストラリアン・ワイン・コンパ
ニオン2014エディション

ワイン・カクテル

Cocktail

いろいろカクテル

アルコール度数の目安 弱い... ★ やや弱い... ★★ やや強い... ★★★ 強い... ★★★★★

Campari
カンパリ **New!**

カンパリソーダ
★★★★
カンパリ&ソーダ
¥450 (税抜)

スプモーニ
★★★
カンパリ&トニックウォーター&
グレープフルーツジュース
¥450 (税抜)

生搾り
カンパリみかん
★★★★
カンパリ&
生搾りみかん&
オレンジジュース ¥480 (税抜)

Gin
ウィルキンソング
ジントニック
★★★★★
ジン&ライム&
トニックウォーター
¥420 (税抜)

Dita
ディタ
ライチ
グレープフルーツ
★★★
DITAライチ&
グレープフルーツジュース
ライチマンゴー
★★★
DITAライチ&マンゴーネクター
マンゴーネクターを使用
※マンゴーの種や黒い粒状の果肉
成分が見られる場合がございます。
各¥420 (税抜)

Vodka
ウォッカ
ブルドッグ
★★★★★
ウォッカ&
グレープフルーツジュース
モスコミュール
★★★★★
ウォッカ&ライム&
ジンジャーエール
スクリールドライバー
★★★★★
ウォッカ&オレンジジュース
各¥400 (税抜)

Godiva
ゴディバ
ゴディバミルク
★
ゴディバリキュール&ミルク
¥420 (税抜)

Cassis
カシス
カシスオレンジ ★
カシス&オレンジジュース
カシスウーロン ★
カシス&ウーロン茶
カシスソーダ ★
カシス&ソーダ
各¥420 (税抜)

Peach
ピーチ
ファジーネーブル ★
ピーチリキュール&オレンジジュース
ファジー
グレープフルーツ ★
ピーチリキュール&
グレープフルーツジュース
ピーチウーロン ★
ピーチリキュール&ウーロン茶
各¥420 (税抜)

SHOCHU

当店オリジナル焼酎

焼酎

【鹿児島県産・25度】
芋焼酎 はなの舞
 厳選した「黄金千貫」を原料に、やわらかな飲み口。
 グラス ¥380 (税抜) ボトル 500ml ¥1,080 (税抜)

【三重県産・20度】
麦焼酎 はなの舞
 はなの舞オリジナルの麦焼酎。
 グラス ¥380 (税抜) ボトル 500ml ¥780 (税抜)

【25度】
甲類焼酎 満月の蔵
 舞鶴山溪谷の「岩盤水」を使用。
 すっきり爽やかな飲み心地。
 グラス ¥350 (税抜) ボトル 640ml ¥880 (税抜)

芋作り名人が育てた「芋焼酎」

今年もはなの舞の芋焼酎は、南知覧の芋作り名人「達木師匠」が育てた黄金千貫を使って、豊つぼ仕込みで造りました。豊かな芋の香りと、長く続く余韻が楽しめる芋焼酎です。



「芋」「麦」「甲類」の三者三様の味わいを
 お楽しみください。

厳選焼酎

【宮崎県産・25度】
黒霧島
 黒霧島
 キリッとした濃厚な味わい。
 グラス ¥450 (税抜) ボトル720ml ¥2,380 (税抜)

【鹿児島県産・25度】
黒甕
 黒甕
 濃厚でコクのある味わい。
 グラス ¥420 (税抜) ボトル720ml ¥2,080 (税抜)

【宮崎県 鹿児島県産・25度】
一刻者
 一刻者
 芋と芋麹のみで仕込んだ焼酎。
 グラス ¥450 (税抜) ボトル720ml ¥2,380 (税抜)

【鹿児島県産・25度】
一刻者 赤
 一刻者 赤
 金時芋の豊かな甘味と、香り。
 グラス ¥480 (税抜) ボトル720ml ¥2,680 (税抜)

【鹿児島県産・25度】
富乃宝山
 富乃宝山
 黄麹仕込みこだわりの焼酎。口当たりがフルーティー。
 グラス ¥550 (税抜) ボトル720ml ¥2,800 (税抜)

【鹿児島県産・25度】
雷電黒
 雷電黒
 「昔味再現」の想いのもと、「黄金千貫」とシラス台地が恵いた地下水による黒麹仕込み。
 グラス ¥400 (税抜) ボトル500ml ¥1,580 (税抜)

【熊本県産・25度】
白水
 白水
 名水百選 南阿蘇・白川水源の水で仕上げた、やさしい麦の香りとやわらかくまろやかな味わい。
 グラス ¥420 (税抜) ボトル900ml ¥2,580 (税抜)

【大分県産・25度】
知心剣
 知心剣
 麦本来の甘い香りと味わいにこだわりました。
 グラス ¥450 (税抜) ボトル720ml ¥2,380 (税抜)

【北海道産・20度】
鍛高譚
 鍛高譚
 しその香りが爽やか。
 グラス ¥420 (税抜) ボトル720ml ¥2,080 (税抜)

【沖縄県産・25度】
琉球泡盛
 琉球泡盛
 沖縄最古の蔵元が醸した泡盛です。
 グラス ¥400 (税抜) ボトル600ml ¥1,680 (税抜)



【佐賀県産・25度】 **New!**
麦焼酎 ごち麦
 全量佐賀県産二条大麦「煌二条(きらめきにじょう)」使用
 グラス ¥450 (税抜) ボトル 500ml ¥1,780 (税抜)

佐賀県伊万里市で栽培された麦「煌二条」を使用。一口飲むと、麦の甘味と香ばしさが広がります。



麦の収穫に参加



麦農家の前田さん

ボトルのお供に

- 氷 ¥200 (税抜)
- 岐阜養老山麓の天然水 ¥200 (税抜)
- ソーダデキャンタ ¥200 (税抜)
- お湯ポット ¥200 (税抜)
- 梅干し(1個) ¥50 (税抜)
- レモンライス ¥150 (税抜)
- 中国茶・日本茶 各¥250 (税抜)
- ピッチャー500ml

◎ボトルキープは一ヶ月とさせていただきます。

牡蠣に合う日本酒。



【宮城県 大和蔵酒蔵 日本酒度+9】

雪の松島牡蠣詠え

牡蠣に合う日本酒として、はなの舞と大和蔵酒蔵が
選び抜いた特別な一本。雪の松島ならではのキレの良さと、
程よい酸味が牡蠣の濃厚な味わいによく合います。

徳利 小
¥650 (税抜)

日本酒

JAPANESE SAKE

※日本酒度はプラスになるほど辛口です。

燗酒 徳利

熱燗でくいとひと飲み。



小 ¥290 (税抜)
大 ¥500 (税抜)

浦霞 純米辛口
【日本酒度+6~+7】
心地よい香りとしっかりとした
米の旨味、後味のキレが
感じられるバランスのとれた
辛口の味わい。
徳利 小 ¥780 (税抜)

樽酒 上撰
【日本酒度-1.5】
新選組が陣取った
伏見奉行所跡地で
現月桂冠名入り徳利が発掘。
土方歳三らが酒を
酌み交わしていたかも。
徳利 小 ¥380 (税抜)

辛口冷酒
【日本酒度+7】
はなの舞オリジナル冷酒。
フルーティーな香りの
生貯蔵酒。
300ml ¥650 (税抜)

New! 月桂冠 大吟醸
京の輝き
【日本酒度+2.5】
京都産米「京の輝き」を
100%使用。フルーティーな
香りの大吟醸酒。
300ml ¥780 (税抜)

月桂冠 山田錦
特別純米酒
【日本酒度+4.5】
山田錦を100%使用した
特別純米酒。華やかな香りと
ふくよかな味わい。
300ml ¥780 (税抜)

スパークリング清酒 霽
【日本酒度+7】
ほどよい酸味と
ほんのり甘い味わいの、
新感覚のスパークリング清酒。
150ml 各 ¥580 (税抜)

数量限定 瀬祭
純米大吟醸 50
【山口県 旭酒造 日本酒度+3】
最高の酒米といわれる山田錦を
50%まで磨いて醸した純米大吟醸。
されいて新鮮な味と柔らかく繊細な
香りが絶妙なバランスを保っています。
グラス 90ml ¥580 (税抜)
徳利 小 ¥880 (税抜)

生貯蔵酒 本醸造
はなの舞
【静岡県 花の舞酒造 日本酒度+3】
お店を飛び出し、酒米の田植えに参加
2017年、静岡県浜松市の花の舞
酒造契約農家にて、酒米「愛知
のかおり」の田植えに参加。
300ml ¥680 (税抜)

日本酒

※別途消費税をいただきます。※グラスは店舗により異なる場合がございます。

梅酒&果実酒

ロック or ソーダ をお選びください。



New!
皮ごち
柚子と伊予柑
皮ごと搾った果実のお酒

グラス ¥450(税抜)



New!
瀬戸内の恵み
芳熟ピオーネ

完熟ぶどうを
丸かじりしている様な味わい

グラス ¥450(税抜)



あうしゅくばい
鶯宿梅
スペシャル

甘味と酸味が絶妙で、
バランスの良い梅酒です。

グラス ¥420(税抜)



紅茶梅酒

ダーズリンの香りが
濃厚な梅酒です。

グラス ¥420(税抜)



ふうわりもも
日本果実のワイン

国産ももを100%使用した、
みずみずしくやさしい
味わいの果実ワイン。

ロックのみ
グラス ¥450(税抜)



月桂冠
完熟梅酒原酒

紀州産の完熟南高梅を
100%使用。
苦味のない豊かな味わい。

グラス ¥450(税抜)



和三盆梅酒

和三盆を使用したなめらかで
上品な甘さが特徴です。

グラス ¥450(税抜)



ほろどけ巨峰

日本酒ベース、
巨峰のジューシーな
甘味と酸味。

ロックのみ
ミニボトル
(200ml) ¥420(税抜)



鍛高譚の梅酒

「しそ焼酎 鍛高譚」に
使用されている
しそを使用しました。

グラス ¥450(税抜)

ビール KIRIN

一番搾り【生】

グラスビール... ¥380(税抜)

中ジョッキ... ¥480(税抜)

大ジョッキ... ¥620(税抜)

一番搾り【瓶】

中ビン... ¥480(税抜)

クラシックラガー【瓶】

中ビン... ¥480(税抜)

チルドビール

※一部取り扱いのない店舗がございます。

中ジョッキ... ¥480(税抜)

ピッチャー(1.6ℓ) ¥1,580(税抜)

ノンアルコール
キリン零ICHI

アルコール0.00%

小ビン(334ml) ¥380(税抜)

ソフトドリンク ※ノンアルコールドリンクには全てストローを指してご提供致します。

- ・日本茶 国産緑茶葉使用。
- ・中国茶 中国産高級茶葉使用。
- ・コカ・コーラ
- ・ジンジャーエール
- ・オレンジジュース
- ・グレープフルーツジュース
- ・アップルジュース
- ・カルピスウォーター 各¥250(税抜)

- ・ネクターマンゴー マンゴーネクターを使用 ※マンゴーの繊維や黒い粒状の果肉成分が見られる場合がございます。
- ・シチリアオレンジジュース(ブラッドオレンジ100%) 各¥300(税抜)

- ・ウコン ※キリン ウコンとしじみ900個分のオルニチン 回復系オルニチン入り! すっきり飲める爽やかな柑橘系。 1本(100ml) ¥200(税抜)

- ・おこさまドリンク (中国茶、オレンジジュース、カルピス、コカ・コーラ、ジンジャーエール、アップルジュース) 各¥100(税抜)

SMIRNOFF
スミノフアイス ボトル(275ml) + ジョッキ ¥580(税抜)

ノンアルコール カクテル

※ノンアルコールドリンクには全てストローを指してご提供致します。

和製シトラスハニー
柚子はちみつ&
ジンジャーエール ¥320(税抜)

ぶるぶる
キウイトニック (はちみつ)
キウイ&トニックウォーター&
はちみつゼリー ¥380(税抜)

マンゴーオレンジ
マンゴーネクター&オレンジジュース
マンゴーネクターを使用 ※マンゴーの繊維や黒い粒状の果肉成分が見られる場合がございます。 ¥320(税抜)

ぶるぶる
ハニージンジャー
はちみつゼリー&
ジンジャーエール ¥320(税抜)



※未成年者及び車両等を運転してお帰りのお客様には、アルコール類のご提供は出来ませんのでご了承ください。

お通し ¥300(税抜)
酒類をお召し上がりのお客様に頂いております。

MIYABI 雅の宴

全8品
お一人様 2,800円(税込)
飲み放題付 4,000円(税込)

ボリューム満点の満腹コースです。



- 数の子松前漬け
- イベリコ豚の胡麻ぼんサラダ
- 刺身4種盛り
- 鶏の香味焼きとソーセージの盛り合せ
- カレーの唐揚げチリソースがけ
- うどん又は雑炊セット
- いちごのロールケーキ

選べる鍋
● 具たっぷり塩ちゃんこ鍋
● もつすき鍋

具たっぷり塩ちゃんこ鍋

選べる鍋
● もつすき鍋



宴会

のご案内
はなの舞

HANA 華の宴

全8品
お一人様 3,300円(税込)
飲み放題付 4,500円(税込)

- トマトとモッツアレラチーズ
- 合鴨とスーパーフードのサラダ
- 刺身5種盛り
- 海鮮塩ちゃんこ鍋
- イベリコ豚のコラーゲン入り豆乳チーズ鍋
- 海鮮味噌チーズ陶板焼き
- 揚げ物3種盛り合せ (南蛮海老唐揚げ・鶏皮餃子・あんこの唐揚げ)
- うどん又は雑炊セット
- いちごのロールケーキ

選べる鍋
● 海鮮塩ちゃんこ鍋
● イベリコ豚のコラーゲン入り豆乳チーズ鍋

新鮮な刺身と多彩な料理が満載のコースです。



KIWAMI 極の宴

全9品
お一人様 3,800円(税込)
飲み放題付 5,000円(税込)

贅沢な素材をふんだんに盛り込んだ豪華コースです。



- にしんの靴漬け
- 生ハムとモッツアレラチーズのサラダ
- 刺身5種盛り
- 豪華海鮮ちゃんこ鍋
- 北海道産牛のしゃぶしゃぶ
- 鯛と牡蠣のうに風味あんかけ
- 天ぷらの盛り合せ
- 王様のローストビーフ
- うどん又は雑炊セット
- いちごのロールケーキ

選べる鍋
● 豪華海鮮ちゃんこ鍋
● 北海道産牛のしゃぶしゃぶ

選べる!オプション

要予約
コースに追加出来る単品料理
※ご予約時にお申しつけください。



IRODORI 彩の宴

全7品
お一人様 2,300円(税込)
飲み放題付 3,500円(税込)

気軽にお楽しみいただけるお得なコースです。



- ねぎとろ豆腐
- 紅い大根と水菜のシーザーサラダ
- 刺身3種盛り
- 鶏ちゃんこ鍋
- 焼きあご出汁塩ちゃんこ鍋
- 牛すじのナンピザ
- 揚げソーセージまんとカリカリチーズ揚げ
- うどん又は雑炊セット

選べる鍋
● 鶏ちゃんこ鍋
● 焼きあご出汁塩ちゃんこ鍋

飲み放題 2時間 1,200円(税込)

お一人様 プラス 500円(税込)
グランドメニューより全品飲み放題 ※ 蕨祭を除く

◆ 宴会のご案内
※各コースの料金は、お料理のみお一人様のお値段でございます。 ※写真の内容は4名様用でございます。 ※天候や季節により産地の変更や盛り合わせの内容が異なる場合がございます。 ※季節により料理内容が変わる場合がございます。 ※仕器等が写真と異なる場合がございます。 ※ご宴会のお時間は2時間を目安にお願い致します。 ※飲み放題のラストオーダーは30分前とさせていただきます。 ※当日キャンセルの場合はキャンセル料を申し受けさせていただきます。 ※その他、ご予算に応じてご用意させていただきます。 ※詳しくは係の者にご相談ください。