

# お昼の定食

当店自慢の「お昼限定メニュー」です。

天ぷら定食 一、五〇〇円

刺身定食 一、七〇〇円

天ぷら刺身定食 二、五〇〇円

あら炊き定食 一、五〇〇円

活魚煮付け定食 一、六〇〇円  
二、八〇〇円

※魚種・大きさによって値段が変わります。  
※プラス四〇〇円で、白ごはんから寿司（三～四貫）に  
変更できます。

## ご飯類

海鮮丼 一、六五〇円 鯛茶漬け 一、三〇〇円

鉄火丼 一、五〇〇円 あじ茶漬け 一、五〇〇円

天丼 一、三〇〇円 うに丼 時価

白飯 二〇〇円

※丼物各種、吸物・茶碗蒸し付き。

# おまかせ会席

御会食・御祝・法事に。

三、三〇〇円  
コース

- ・小鉢二品
- ・刺身
- ・天ぷら
- ・煮付け
- ・茶碗蒸し
- ・吸物
- ・ちらし寿司
- ・デザート

三、五〇〇円  
コース

- ・小鉢二品
- ・刺身
- ・天ぷら
- ・煮付け
- ・焼き魚
- ・茶碗蒸し
- ・吸物
- ・ちらし寿司
- ・デザート

四、四〇〇円  
コース

- ・小鉢二品
- ・刺身
- ・天ぷら
- ・煮付け
- ・焼き魚
- ・茶碗蒸し
- ・吸物
- ・ちらし寿司
- ・デザート

四、九五〇円  
コース

- ・小鉢二品
- ・刺身
- ・天ぷら
- ・煮付け
- ・焼き魚
- ・茶碗蒸し
- ・吸物
- ・サイコロステーキ
- ・ちらし寿司
- ・デザート



二名様より承ります

※写真は四、四〇〇円コースです。

五、五〇〇円  
コース

※会席コースは三、三〇〇円～プラス五五〇円毎にご用意できます。御相談下さい。  
※仕入れにより食材が異なる場合がございます。※写真はイメージです。税込価格

# お飲み物

日本酒

(一合) 四五〇円  
(三合) 八〇〇円



キリン 零 I C H I 四五〇円  
一ゼロイチ

ノンアルコールビール



果実酒

各 五五〇円

- ・梅酒
- ・梅まつこい
- ・にごり杏露酒  
シンルチユウ

ウーロン茶(大) 七〇〇円

各 三五〇円

ドリンク

- ・オレンジジュース
- ・カルピス
- ・コーラ
- ・ジンジャーエール
- ・ウーロン茶

一番搾り

ビール



生ビール(中) 六六〇円

(小) 五〇〇円

瓶ビール(中瓶) 六六〇円

(グラス) 各 四五〇円  
(ボトル) 各 二、六五〇円

カクテル

各 五五〇円

- ・カシスオレンジ
- ・カシスソーダ
- ・カシスウーロン

酎ハイ

各 五五〇円

- ・レモン
- ・ライム
- ・カルピス

焼酎

- ・芋焼酎
- ・麦焼酎
- ・米焼酎
- ・そば焼酎

ハイボール

五五〇円



# 一品料理

車えび塩焼き（二本）	一、五五〇円	若鶏の唐揚げ	八五〇円
あじ塩焼き	一、三〇〇円	豚の角煮	五五〇円
あわびバター焼き	時価	牛すじの煮込み	六五〇円
さざえつぼ焼き	一、三〇〇円	地鶏のたたき	九〇〇円
かま塩焼き	一、六五〇円	サイコロステーキ	一、三〇〇円
あさりバター	八〇〇円	茶碗蒸し	四五〇円
あさり酒蒸し	八〇〇円	茶碗蒸し（大）	六五〇円
鯛あら炊き	一、六五〇円	もずく酢	三五〇円
かんばちあら炊き	一、一〇〇円	とびっこ小鉢	四五〇円
天ぷら盛り合わせ	一、三〇〇円	魚の味噌汁・赤だし	五五〇円
活魚の煮付け	貝汁	舟盛	一四、五〇〇円

※写真はイメージです。

税込価格

オーダーストップは二一時〇〇分です。

※店の都合により、日曜日等早終いたさせて頂く場合がございます。ご了承下さい。

本館70名様・別館120名様 ★送迎致します！



# 玄海

寿司・活魚料理

糸島市波多江駅北二丁目一〇一—五  
電話 〇九二（三二四）八七八五  
定休日 不定期



寿司盛・刺身盛ご予算に応じて承ります！



写真：刺盛（一人前）

# お刺身

ひらめ刺し	一、四五〇円
かんぱち刺し	一、〇〇〇円
鯛刺し	一、〇〇〇円
まぐろ赤身刺し	一、〇〇〇円
大とろ刺し	三、六〇〇円
板うに	時価
刺身盛（一人前）	一、八〇〇円
（二～三人前）	三、八五〇円
（四～五人前）	六、〇〇〇円

