

## Beer ビール

クラフトビール (Meinohama Brewery) Craft Beer (Meinohama Brewery)	900
アサヒ スーパードライ 小瓶 Asahi super dry (small bottle)	650
アサヒ ドライゼロ ノンアルコールビール Asahi dry zero (non-alcoholic beer)	600
ギリシャ瓶ビール Greek bottled beer	1,000

## Sake 日本酒

庭のうぐいす (福岡久留米 山口酒造場) Niwa no Uguisu (Yamaguchi sake brewery, Kurume, Fukuoka)	Glass 1合 800 / 1,000
田中六五 (福岡糸島 白糸酒造) Tanaka 65 (Shiraito sake brewery, Fukuoka Itoshima)	900 / 1,100
若波 純米酒 (福岡大川 若波酒造) Wakanami junmai sake (Wakanami sake brewery, Okawa, Fukuoka)	1,000 / 1,200
おすすめ日本酒 Recommended sake	800~

## Whisky ウイスキー

陸ハイボール Riku highball (whisky soda)	600
デュワーズ Dewar's	800
鶯 うぐいす Uguisu	1,000
知多 Chita	1,200

## Wine ワイン

本日のおすすめワイン Today's recommended wine	Glass Bottle 900 / 6,000~
クシノマヴロ ブリュット スパークリング Xinomavro brut sparkling	1,000 / 6,000
オミクロン 白or赤 Omicron (white or red))	800 / 4,000
ミロナス・ワイナリー 白or赤 Milonas winery (white or red)	900 / 6,000

## Shochu 焼酎

別撰 神川 (芋焼酎 白麹 / 鹿児島 神川酒造) Bessen Jinkawa (Shirokaji sweet potato shochu, Jinkawa Brewery, Kagoshima)	600
瀬とろ (芋焼酎 黒麹 / 鹿児島 神川酒造) Toro Toro (Kurokaji sweet potato shochu, Jinkawa Brewery, Kagoshima)	600
YAMADAICHI 山大一 Blend 玉茜・紅はるか (芋焼酎 / 鹿児島 大山甚七商店) YAMADAICHI Blend Tamasaki & Beni Haruka (sweet potato shochu, Oyama Jinshichi Shoten, Kagoshima)	600
中々 (麦焼酎 / 宮崎 黒木本店) Nakanaka (barley shochu, Kuroki Honten, Miyazaki)	600

## Gin ジン

朝倉クラフトジン Asakura craft gin	1,500
桜尾 Sakuraa	1,000

## Ouzo & Cocktails ウズ & カクテル

ウゾ オブ スプマリ (ギリシャの蒸留酒) Ouzo of Spoumari (Greek distilled spirit)	1,200
スキノス モヒートスタイル Skinos mojito style	1,000
リモンチェッロ ソーダ Limoncello soda	1,000



# Drink

ドリンク

## Fruit liquor/Sour 果実酒・サワー

レモンサワー Lemon Sour	600
ゆずサワー(鳳凰美田 / 栃木 小林酒造) Yuzu Sour (Houou Biden, Kobayashi Brewery, Tochigi)	600
緑茶サワー(左座春芳園) Green Tea Sour (Sazaharuyoen)	600
あらごしみかん(奈良 梅乃宿酒造) Aragoshi Mikan (Umenoyado Brewery, Nara)	600
糸島 だいだいのお酒 Itoshima Daidai liqueur	600
庭のうぐいす 梅酒(福岡 山口酒造) Niwa no Uguisu Umeshu (plum wine) (Yamaguchi Brewery, Fukuoka)	700
山崎蒸溜所貯蔵 梅酒 Yamazaki distillery aged Umeshu	800

## Soft Drink ソフトドリンク

天然水 強炭酸水 Natural mineral water (strong carbonation)	500
烏龍茶 Oolong tea	500
左座春芳園茶舗 水出し緑茶 Cold brew green tea (Sazashyunpouen Tea Shop)	600
オレンジジュース Orange juice	500
ジンジャール Ginger ale	500
クラフトジンジャーール Craft ginger ale	600
クラフトコーラ Craft coke	700
マスティハ スパークリングウォーター (ギリシャ産炭酸水) Masticha sparkling water (Greek carbonated water)	1,000

# Food

料理

## Oden おでん

大根 Daikon radish	250
玉子 Egg	250
こんにゃく Konjac	220
丸天 Fried fishcake	250
自家製つくね 2個 Homemade tsukune (chicken meatball) 2 pieces	320
揚げ出したこ焼き Deep-fried octopus balls	350
トマトチーズ Tomato and cheese	500
厚揚げ Atsuage tofu (deep-fried tofu)	220
おでん盛り合わせ Assorted oden	980

## Tempra 天婦羅

おでん大根 Oden daikon radish	300
赤茄子 Red eggplant	220
甘長しし唐 Sweet long shishito peppers	220
舞茸 Maitake mushrooms	280
とうもろこし Corn	320
海老 Shrimp	350
サーモンいくら レア天 Salmon&salmon roe rare tempura	880
博多明太子 大葉 Hakata mentaiko (spicy cod roe) with shiso leaves	350
鶏天 Chicken tempura	350
和牛 大葉 Perilla leaf-wrapped Wagyu beef	750
糸島豚 季節の巻物天ぷら Itoshima pork & seasonal rolled sushi tempura	480
カマンベールチーズ Camembert cheese	480
季節の天ぷら Seasonal tempura	400~
天ぷら盛り合わせ Assorted tempura	1,280

DINNER



## Sushi 寿司

鯛 握り Sea bream, nigiri	400
鰯 握り Amberjack, nigiri	500
鮪 握り Tuna, nigiri	600
帆立 握り Scallop, nigiri	500
煮穴子 握り Simmered conger eel, nigiri	600
蒸鮑 ミニ丼 Steamed abalone, mini bowl	600
雲丹いくら ミニ丼 Sea urchin and salmon roe, mini bowl	600
本日おすすめ 握り Today's special, nigiri	500~
肉寿司 Meat sushi	800~

## Charcoal-grill 炭火焼

季節の炭焼き野菜 Seasonal charcoal-grilled vegetables	600
季節の炭焼き旬魚 Seasonal charcoal-grilled fish	800
糸島ソーセージ Grilled Itoshima sausage	600
博多地鶏 もも焼き Hakata chicken, grilled thigh	700
シマチョウ ポン酢 Beef large intestine, ponzu sauce	1,000
牛レバー 胡麻油 塩 Beef liver, sesame oil and salt	800
サガリ 青唐辛子醤油 Hanging tender, green chili soy sauce	1,250
ランプ 自家製ジャポネソース Sirloin butt, homemade Japanese-style sauce	1,500
カルビ 雲丹 山葵醤油 Boneless short rib and sea urchin, wasabi soy sauce	1,600
リブローズ 茄子煮浸し Rib roast, stewed eggplant	1,800
サーロイン すき焼仕立て Sirloin, sukiyaki style	2,000

## Others その他

刺身盛り合わせ(2人前) Assorted sashimi	1,500
鯛のわた和え Sea bream in fermented innards	650
きゅうり1本漬け Pickled cucumber	480
自家製明太いくらポテトサラダ Homemade potato salad with spicy pollack roe and salmon roe	550
季節の白和え Seasonal mashed tofu salad	550
フライドポテト French fries	550
揚げたこ焼き Deep-fried octopus balls	650
揚げ出し豆腐 Deep-fried tofu	650
出汁浸し玉子焼き Dashi-flavored rolled omelette	650
鶏の唐揚げ Deep-fried chicken	680
鶏出汁うどん Chicken broth udon	900 ハーフ 500
鯛茶漬け Sea bream and green tea over rice	750
明太茶漬け Spicy pollack roe and green tea over rice	650



Greek food ギリシャ料理I Dinner course ディナーコース

4,980

## イカと筍のケフテデス

Squid and bamboo shoot keftedes

## クリサラキとフェタチーズのサラダ

Kritharaki and feta cheese salad

## 姪浜コノシロの柑橘マリネ

Meihama gizzard shad citrus marinade

## ぶどうの葉で包んだ魚介の煮込み (プサロスーパ)

Stewed seafood wrapped in grape leaves (psarosoupa)

## 糸島かわぞえトマトと全粒粉パン オープン焼き

Oven-baked Itoshima Kawazoe tomatoes and whole wheat bread

## 豚の香草パン粉焼き パプリカとヨーグルトのソース

Herb breaded pork with paprika and yogurt sauce

## 本日のデザート

Today's dessert

I A la carte アラカルト

## ギリシャ産オリーブの盛り合わせ

Assortment of Greek olives

600

## グreekピタブレッド

Greek pita bread

500

タラマサラータ 魚卵 マッシュポテト ヨーグルト  
+ピタブレッド

Taramasalata with fish roe, mashed potatoes, yogurt, and pita bread

900

## 鴨の生ハムとギリシャ産イチヂクジャム

Duck prosciutto with Greek fig jam

900

## アプリコット、アーモンドクリームチーズ+ピタブレッド

Cream cheese with apricot and almond with pita bread

900

グreekサラダ フェタチーズ  
胡瓜 トマト レッドオニオンGreek salad with feta cheese,  
cucumber, tomato, and red onion

1,200

## 本日鮮魚のギリシャ風マリネ ザジキソース

Greek-style marinated fresh fish of the day with tzatziki sauce

1,100

## 霧島オリーブ豚の低温調理

メリジャノサラタ添え

Slow-cooked Kirishima olive pork served with melitzanosalata

2,200

スモークサーモンとほうれん草、レーズンの  
グreekパイ包み

Greek pie filled with smoked salmon, spinach, and raisins

1,300

ムサカ 牛ミンチ 茄子 ベシャメルソースの  
ギリシャ風ラザニアMoussaka with minced beef, eggplant, and béchamel sauce  
(Greek-style lasagna)

1,600

サガナキチーズ ケファログラヴィエラ  
ハチミツ オレガノ

Saganaki cheese with kefalograviera, honey, and oregano

1,400

真蛸とオリーブ、ハーブのクリサラキ  
(ギリシャ風トマトリゾット)Kritharaki with octopus, olives, and herbs  
(Greek-style tomato risotto)

1,800

ぶどうの葉で包んだ鮮魚のロースト  
ウズバターソース

Roasted fresh fish wrapped in grape leaves with ouzo butter sauce

1,800

## 生ハム フレッシュトマトとフェタチーズの Pasta

Pasta with prosciutto, fresh tomatoes, and feta cheese

1,800

糸島鶏のレモン、スパイス オープン焼き  
コトプロ・レモナトLemon and spice roasted Itoshima chicken  
(kotopoulo lemonato)

2,000

## 本日のおすすめパスタ

Today's pasta

1,800

仔羊肩ロース オレンジピール、  
コリアンダーグリル ザジキソースGrilled lamb shoulder with orange peel, coriander,  
and tzatziki sauce

2,400

## アーモンドとクルミ入りチョコケーキ アイス添え

Chocolate cake with almonds and walnuts, served with ice cream

800

## 柑橘とレーズンのパウンドケーキ アイス添え

Citrus and raisin pound cake, served with ice cream

800





# Oden おでん

ランチ

きまぐれ日替わりランチ 1,000~  
※無い時もあります!!内容はスタッフまで  
Chef's choice daily lunch

鶏出汁うどん 1,000  
Chicken broth udon

※うどんは+150円で大盛りになります  
\*Udon can be upgraded to a larger size for an additional 150 yen.

<div data-bbox="247 560 327 616"> <p>単品 A la carte</p> </div>	<div data-bbox="391 519 798 582"> <p>かしわご飯 200 kashiwa rice (chicken rice)</p> </div>
	<div data-bbox="391 593 798 651"> <p>ご飯 150 rice</p> </div>

おでん 鶏出汁うどんセット 1,400  
Oden and chicken broth udon set

おでん定食(味噌汁、漬物、かしわご飯) 1,200  
Oden set meal (with miso soup, pickles, and kashiwa rice)



# Greek food ギリシャ料理

## Lunch set ランチセット

[ サラダ、スープ、stong coffee labのコーヒー or 紅茶 付き ]  
+Greek salad, soup, pasta, stong coffee lab's coffee or tea

月替りパスタ 1,500  
Monthly pasta lunch

月替りオーブン料理 [ピタブレッド付] 1,800  
Monthly oven-roasted dish [with pita bread]

月替り肉料理 [ピタブレッド付] 2,000  
Monthly meat dish [with pita bread]

## Course ランチコース 2,980

鮮魚のカルパッチョ ザジキソース  
Fresh fish carpaccio

本日のスープ  
Today's soup

グreekピタブレッド  
Greek pita bread

肉料理  
Meat dish

パスタ  
Pasta

本日のデザート  
Today's dessert

コーヒーor紅茶  
Coffee or tea

# Option オプション

一口デザート 300  
Bite-sized dessert

コーヒー Coffee 300  
ソフトドリンク[ウーロン茶,ジンジャエール]  
Softdrink[Oolong tea, Ginger ale]

# Alcohol アルコール

クラフトビール (Meinohama Brewery) 900  
Craft beer (Meinohama Brewery)

ギリシャ瓶ビール 1,000  
Greek bottled beer

アサヒスーパードライ 小瓶 700  
Asahi Super Dry (small bottle)

ギリシャワイングラス 800~  
Greek wine (glass)