

# 焼酎

芋 白石酒造	天狗櫻	560 (616)
芋 白石酒造	紅椿	630 (693)
芋 大和桜酒造	大和桜	630 (693)
芋 渡邊酒造場	白麴旭萬年	630 (693)
麦 天益酒造	クラフトマン多田 スパニッシュオレンジ	630 (693)
麦 重家酒造	ちんぐ 白麴	560 (616)
米 大石酒造場	大石	730 (803)
米 寿福酒造場	武者返し	590 (649)

# 焼酎割り

烏龍茶割り	490 (539)
緑茶割り	490 (539)
梅干しサワー	530 (583)

# 梅酒

白加賀でつくった梅酒	560 (616)
------------	-----------

# 日本酒

<b>本醸造</b> 福岡・高橋商店	
繁樹 手造り本醸造	690 (759)
<b>特別純米</b> 福岡・山口酒造場	
庭のうぐいす	760 (836)
<b>純米</b> 佐賀・天山酒造	
七田	830 (913)
<b>特別吟醸</b> 福岡・みいの寿酒造	
三井の寿 大辛口純米吟醸	860 (946)

# ビール・ハイボール

サッポロ黒ラベル	660 (726)
サッポロラガー中瓶	790 (869)
サッポロプレミアム アルコールフリー	590 (649)
デュワーズハイボール	530 (583)

# ホットドリンク

烏龍茶	390 (429)
緑茶	390 (429)

# 季節サワー



伊都菜彩 直送の  
旬の果物を使用しています

伊都菜彩は、糸島の農家が心を込めて育てた生産物を、新鮮で安く消費者の皆様にお届けするために生まれたJA糸島直営の直売所です。

詳しくはおすすめメニューをご覧ください

# 天ぷらと肴 うみの



# おつまみ天

1. **名物**

おでん、だいこん天



糸島なす生ハム巻き

- 1. 名物 おでん、だいこん天 **260** (286)
- 2. 糸島ポテト天盛り **330** (363)
- 3. 紅しょうがと玉ねぎのかき揚げ **330** (363)
- 4. 糸島なす生ハム巻き **330** (363)
- 5. アボカド天 チーズカレー塩 **460** (506)
- 6. モッツアレラチーズスティック天 **260** (286)
- 7. 半熟卵天 **260** (286)
- 8. もち明太のり **330** (363)
- 9. 明太子しそ巻き **290** (319)
- 10. 明太チーズ天 **360** (396)
- 11. 納豆梅おかか **360** (396)
- 12. おつまみのり天 きざみ山葵&ゆず明太 **390** (429)
- 13. えび天串(3本) スイートチリマヨディップ **630** (693)



11.

納豆梅おかか



8.

もち明太のり



12.

おつまみのり天  
きざみ山葵&ゆず明太



7.

半熟卵天



2.

糸島ポテト天盛り



3.

紅しょうがと玉ねぎのかき揚げ

## 海鮮天・お肉天

- 車海老 **530** (583)
- 帆立のり巻き **390** (429)
- 活穴子 **390** (429)
- 海老と小柱のかき揚げ **490** (539)
- いか **290** (319)
- とり天 **260** (286)

## 逸品

- 漬け玉ねぎスライス 卵黄おかか掛け **390** (429)
- 糸島ポテたま明太さらだ **430** (473)
- 糸島とまとの塩昆布あえ **490** (539)
- アボカド 塩昆布和え **490** (539)
- 本日の糸島野菜のチョレギさらだ **530** (583)
- 明太にら醤油 冷やっこ **390** (429)

## のご飯もの

- 名物** 玉子巾着天井 **530** (583)
- ひとくち卵黄天むす (うに醤油 or 井たれ) **330** (363)
- 明太子あごだし茶漬け **590** (649)
- えび天むす のり巻 **390** (429)
- 海老と小柱のミニ天井 **630** (693)
- とろろ、鬼おろしぶっかけ茶そば **690** (759)

## おまかせ天

地物の旬野菜を中心に、海鮮やお肉をおすすめでお出しするコースです。

**おまかせ うみの天 1900** (2090)

季節の海鮮 2種 季節の野菜 3種  
変わり揚げ 2種

**おまかせ うみの上天 2700** (2970)

車えび 季節の海鮮 2種  
季節の野菜 4種 変わり揚げ 2種

## 甘味

- プチシュー アイス天(2個) **290** (319)
- 黒糖まんじゅう天 黒蜜かけ **390** (429)

# 焼酎

Shochu-distilled spirits  
日式蒸餾酒 소주

<b>芋</b> 天狗櫻 Tengusakura	560 (616)
<b>芋</b> 紅椿 Benitsubaki	630 (693)
<b>芋</b> 大和桜 Yamatozakura	630 (693)
<b>芋</b> 白麴旭萬年 Benitsubaki	630 (693)
<b>麦</b> クラフトマン多田 Craftsman Tada スバニッシュオレンジ Spanish orange	630 (693)
<b>麦</b> ちんぐ 白麴 Chingu shiro koji	560 (616)
<b>米</b> 大石 Ohishi	730 (803)
<b>米</b> 武者返し Musha-gaeshi	590 (649)

# うまのの 季節サワ

Seasonal Citrus Fruit · Fruit Sour  
當季柑橘・水果氣泡沙瓦 계절 감귤·과일 사워



## 伊都菜彩

Fresh fruit, directly shipped from JA Itoshima

『伊都菜彩』"Itosaisai" is a produce outlet run directly by JA\* Itoshima, which was created so that produce made with love by farms in Itoshima can reach consumers while maintaining freshness and a good price.

\*Japan Agricultural cooperatives

\* Please see the recommended menu for details

詳細内容請確認本日推薦菜單 자세한 내용은 추천 메뉴를 확인하시기 바랍니다

# 天ぷらと肴 うまのの



# 焼酎割り

Shochu split · Sour  
蒸餾酒調酒・沙瓦 처와 소주·사워

Shochu with oolong tea  
烏龍茶割り  
490 (539)

Shochu with green tea  
綠茶割り  
490 (539)

Shochu pickled plum sour  
梅干しサワー  
530 (583)

# 梅酒

Plum wine  
梅酒 매실주

Plum wine made in Shirokaga  
560 (616)

# 日本酒

Sake  
清酒 일본술

## 本醸造 繁樹

Shigemasu (handmade honjozo)  
690 (759)

## 特別純米 庭のうぐいす

Niwanouguisu (special pure rice sake)  
760 (836)

## 純米 七田

Shichida (Junmai, pure rice)  
830 (913)

## 特別吟醸 三井の寿

Miinokotobuki (extra dry junmai ginjo)  
860 (946)

# ビール・ハイボール

Beer · Highball  
啤酒・威士忌氣泡酒 맥주·하이볼

Sapporo black label サッポロ黒ラベル 660 (726)

Sapporo lager medium bottle サッポロラガー中瓶 790 (869)

Sapporo alcohol free サッポロプレミアムアルコールフリー 590 (649)

Dewar's highball デュワーズハイボール 530 (583)

# ソフトドリンク

Soft Drink  
無酒精飲料 음료

Oolong tea 烏龍茶 390 (429)

Green tea 綠茶 390 (429)

We charge each guest 350 yen (385 yen) as a service / seating charge. Price in the () brackets is tax inclusive.

一位客人酌收 350円 (含税 385円) 服務費・括號"()"内為稅後價格。

기본 안주, 테이블 차지로 한 분당 350엔(385엔)을 받습니다. ()안은 소비세 포함 가격입니다.

Fresh vegetables & fruits, directly shipped from JA Itoshima

# おのみ天 Appetizer tempura

前菜天婦羅 안주 튀김

Oden, daikon radish tempura  
招牌 關東煮蘿蔔天婦羅  
명물, 오뎅 무 튀김

**FAMOUS**



Ham-wrapped Local Eggplant Tempura Roll  
生火腿捲當地產茄子天婦羅  
현지산 가지 생햄말이 튀김

- Famous, oden daikon tempura** 招牌 關東煮蘿蔔天婦羅 명물, 오뎅 무 튀김 だいこん天 260 (286)
- Assorted local potato tempura** 當地產馬鈴薯天婦羅 현지산 감자 튀김 모듬 糸島ポテト天盛り 330 (363)
- Red pickled ginger and onion kakiage tempura** 紅薑絲和洋葱片的什錦天婦羅 초생강과 양파 튀김 紅しょうがと玉ねぎのかき揚げ 330 (363)
- Ham-wrapped local eggplant tempura roll** 生火腿捲當地產茄子天婦羅 현지산 가지 생햄말이 튀김 糸島なす生ハム巻き 330 (363)
- Avocado tempura cheese curry salt flavor** 酪梨天婦羅 起司咖哩鹽 아보카도 튀김(치즈 카레 소금맛) アボカド天 460 (506)
- Mozzarella cheese sticks tempura** 莫札瑞拉起司棒天婦羅 모짜렐라 치즈 스틱 플라이 모쯔アレラチーズスティック天 260 (286)
- Soft boiled egg tempura** 半熟蛋天婦羅 반숙 계란 튀김 半熟卵天 260 (286)
- Seaweed-wrapped fried rice cake and pollack roe roll** 海苔包炸年糕和明太子 갓 튀김 떡과 명란 김말이もち 明太のり 330 (363)
- Shiso-wrapped pollack roe tempura roll** 紫蘇葉包明太子天婦羅 명란 치즈기말이 튀김 明太子しそ巻き 290 (319)
- Pollack roe and cheese tempura** 明太子起司天婦羅 명란과 치즈 튀김 明太チーズ天 360 (396)
- Natto and chopped bonito flakes tempura** 納豆梅干柴魚縮荷天婦羅 닛토와 매실 가다랑어포 튀김 納豆梅おほかか 360 (396)
- Seaweed tempura topped with chopped wasabi & citron pollack roe** 海苔天婦羅 佐山葵末與柚子明太子 김 튀김(다진 와사비&유자 명란 토핑) おつまみのり天 390 (429)
- Shrimp tempura skewer 3pcs sweet chili mayonnaise dip** 炸蝦天婦羅 串佐美乃滋甜辣醬 3串 새우 튀김 고치 3개(스위트 칠리 마요네즈 디핑) えび天串 630 (693)



Natto and Chopped Bonito Flake Tempura  
納豆梅干柴魚縮荷天婦羅  
닛토와 매실 가다랑어포 튀김



Seaweed-wrapped Fried Rice Cake and Pollack Roe Roll  
海苔包炸年糕和明太子 갓 튀김 떡과 명란 김말이



Seaweed Tempura Topped with Chopped Wasabi & Citron Pollack Roe  
海苔天婦羅 佐山葵末與柚子明太子 김 튀김(다진 와사비&유자 명란 토핑)



Soft Boiled Egg Tempura  
半熟蛋天婦羅  
반숙 계란 튀김



Assorted Local Potato Tempura  
當地產馬鈴薯天婦羅  
현지산 감자 튀김 모듬



Red Pickled Ginger and Onion Kakiage Tempura  
紅薑絲和洋葱片的什錦天婦羅  
초생강과 양파 튀김

## 海鮮天・お肉天

Seafood・Meat tempura

海鮮・肉品天婦羅 해물·고기 튀김

- Kuruma prawn tempura** 斑節蝦天婦羅 참새우 車海老 530 (583)
- Conger eel tempura** 新鮮穴子魚天婦羅 활 농장어 活穴子 390 (429)
- Squid tempura** 烏賊天婦羅 오징어 いか 290 (319)
- Chicken tempura** 雞肉天婦羅 닭튀김 とり天 260 (286)
- Scallop seaweed roll** 干貝海苔捲天婦羅 가리비 김말이 帆立のり巻き 390 (429)
- Shrimp and Trough shell adductor muscle Kakiage tempura** 蝦與貝柱的什錦天婦羅 새우와 조개관자 튀김 海老と小柱のかき揚げ 490 (539)

## おまかせ天

CHEF'S TEMPURA COURSE

For these courses, we will recommend seafood and meat, focusing on local seasonal vegetables.

主廚套餐

當地產的季節蔬食為主，使用海產等新鮮食材構成的主廚推薦套餐。

오마카세 튀김 코스

지역산 제철 채소를 중심으로, 추천 해산물과 고기를 제공하는 코스입니다.

### CHEF'S TEMPURA COURSE UMI-NO-TEN

## おまかせ うみの天 1900 (2090)

- |                                |          |            |
|--------------------------------|----------|------------|
| 2 Types of Seasonal Seafood    | 季節海鮮 2種  | 계절 해산물 2종  |
| 2 Types of Original Tempura    | 原創天婦羅 2種 | 오리지널 튀김 2종 |
| 3 Types of Seasonal Vegetables | 季節蔬菜 3種  | 계절 채소 3종   |

### CHEF'S TEMPURA COURSE UMI-NO-JOTEN

## おまかせ うみの上天 2700 (2970)

- |  |               |                  |
|--|---------------|------------------|
| 2 Types of Seasonal Seafood + Kuruma Prawn | 季節海鮮 2種 + 斑節蝦 | 계절 해산물 2종 + 보리새우 |
| 2 Types of Original Tempura                | 原創天婦羅 2種      | 오리지널 튀김 2종       |
| 4 Types of Seasonal Vegetables             | 季節蔬菜 4種       | 계절 채소 4종         |

## 逸品

Special dishes  
特別菜單 일품

- Sliced soy sauce onion with egg yolk and bonito flake** 醬油醃洋蔥片・淋上蛋黃柴魚片 간장 절임 양파 솔라이스(계란 노른자와 가다랑어포와 함께) 漬け玉ねぎスライス 390 (429)
- Pollack roe potato salad made with local potatoes** 當地產馬鈴薯・蛋與明太子沙拉 현지산 감자의 명란 포테이토 샐러드 糸島ポテトたま明太さらだ 430 (473)
- Salted kelp dressed local tomatoes** 當地產番茄拌鹽味昆布 현지산 토마토의 소금 다시마 무침 糸島とまとの塩昆布あえ 490 (539)
- Salted kelp-dressed avocado** 醃梨拌鹽味昆布 아보카도 소금 다시마 무침 アボカド塩昆布和え 490 (539)
- Today's local vegetable choregi salad** 本日當地產蔬菜淺漬沙拉 오늘의 현지산 채소의 걸절이 샐러드 本日の糸島野菜のチョレギさらだ 530 (583)
- Cold tofu chives with pollack roe and soy sauce** 日式冷豆腐佐明太子韭菜・淋上醬油 냉두부(부추 명란 간장과 함께) 明太にら醤油冷やっこ 390 (429)

## のご飯もの

Dishes to finish  
餐後飯/麵 마무리 일품

- FAMOUS**
- Tofu skin wrapped soft boiled egg tempura rice bowl** 豆皮包半熟蛋天婦羅丼飯 명물 계란 유부 튀김 덮밥 玉子巾着天丼 530 (583)
  - Bite-sized egg yolk tempura Onigiri rice bowl (Sea urchin soy sauce flavor / Japanese soy sauce)** 蛋黃天婦羅一口飯糰(海膽醬油 or 日式醬汁) 한 입 노른자 김말이(성게 간장 맛 or 일본 간장) ひとつち卵黄天むす 330 (363)
  - Pollack roe broth chazuke (rice in tea)** 明太子鮫鱈魚高湯茶泡飯 명란 육수 오차즈케 明太子あじだし茶漬け 590 (649)
  - Seaweed-wrapped shrimp tempura rice bowl** 炸蝦天婦羅海苔飯糰 새우튀김 김말이 えび天むすのり巻 390 (429)
  - Shrimp and trough shell adductor muscle mini tempura rice bowl** 炸蝦與貝柱的小天丼 새우와 조개관자 미니 튀김 덮밥 海老と小柱のミニ天丼 630 (693)
  - Grated yam and radish mixed Soba noodles** 山藥泥・白蘿蔔泥濃湯蕎麥拌麵 간 참마와 간 무를 얹은 차소바 とうろく、鬼おろしぶっかけ茶そば 690 (759)

## 甘味

Dessert  
甜點 디저트

- Petit choux cream-ice cream tempura 2pcs** 天婦羅冰淇淋泡芙 2入 쁘띠슈크림 아이스 튀김 2개 푸치슈어 아이스天 290 (319)
- Brown sugar steamed bun tempura topped with brown sugar** 黑糖饅頭天婦羅・淋上黑糖蜜 흑설탕 만두 튀김(흑설탕 시럽) 黑糖まんじゅう天 390 (429)