



# GRAND MENU

姪浜や糸島で採れた自然の恵みあふれる食材を、キッチン中央の薪火グリルで丁寧に焼き上げます。

薪を燃やして生まれる「熾火」でじっくりと火を通し、  
素材の旨みを最大限に引き出した料理をお楽しみください。



# Appetizer & Salad

前菜・サラダ

Cucumber with Anchovy Garlic

きゅうりのアンチョビガーリック 550

Sliced Prosciutto (1 Slice)

生ハム スライス 1枚 350

Homemade Spiced Mixed Nuts & Vegetable Chips

自家製スパイスのミックスナッツと  
野菜チップス 600

おすすめ Kyushu Garden Salad with Homemade Dressing

九州産野菜のガーデンサラダ  
自家製ドレッシング 950

Caesar Salad with Wood-Fired Bacon

薪焼きベーコンのシーザーサラダ 1,100

おすすめ Fig & Cream Cheese Dip

いちじくとクリームチーズのディップ 850

Avocado Dip with Tortilla Chips

アボカドディップ  
トルティーヤチップス 900

Wood-Fired Tomato & Mozzarella Marinade

薪焼きトマトと  
モッツァレラチーズのマリネ 950

おすすめ Fresh Fish Carpaccio

鮮魚のカルパッチョ 1,600



おすすめ Fresh Fish Carpaccio

鮮魚のカルパッチョ

1,600



Cucumber with Anchovy Garlic

きゅうりのアンチョビガーリック

550



おすすめ Kyushu Garden Salad with Homemade Dressing

九州産野菜のガーデンサラダ自家製ドレッシング

950



Avocado Dip with Tortilla Chips

アボカドディップ トルティーヤチップス

900



Sliced Prosciutto (1 Slice)

生ハム スライス 1枚

350 ※写真は3枚の盛り付けイメージです



おすすめ Fig & Cream Cheese Dip

いちじくとクリームチーズのディップ

850



Wood-Fired Tomato  
& Mozzarella Marinade

薪焼きトマトと  
モッツァレラチーズのマリネ

950

## Fritters

揚げもの

French Fries with Herb Salt

フライドポテト ハーブ塩 700

White Fish Fritters

白身魚のフリット 800

おすすめ Fish & Chips

フィッシュ&チップス 1,200

Cajun-Style Fried Squid

ヤリイカのフリット ケイジャン風味 1,200

おすすめ Spicy Fried Chicken

スパイシーフライドチキン 1,200



Cajun-Style Fried Squid

ヤリイカのフリット ケイジャン風味

1,200



おすすめ Spicy Fried Chicken

スパイシーフライドチキン

1,200

Craft beer flight of 3 kinds  
クラフトビール  
3種飲み比べ  
セット

1,000

ペアリングは  
クラフトビールが  
おすすめです



おすすめ Fish & Chips

フィッシュ&チップス

1,200

自家醸造のクラフトビール  
メイノハマ ブルワリー  
「Meinohama Brewery」と  
一緒にお楽しみください







Pomodoro with Fresh Whitebait  
釜あげしらすのポモドーロ  
1,500

# Pasta & Pizza

パスタ&ピザ

Pomodoro with Fresh Whitebait  
釜あげしらすのポモドーロ 1,500

**おすすめ** Carbonara with Wood-Smoked Bacon  
薪で燻したベーコンのカルボナーラ 1,600

Bolognese Braised in Red Wine  
赤ワイン煮込みのボロネーゼ 1,600

**おすすめ** Square Pizza with Wood-Fired Sausage & Jalapeño  
薪焼きソーセージとハラペーニョのスクエアピザ 2,000

Seafood Pizza  
シーフードピザ 2,400



Carbonara with Wood-Smoked Bacon  
薪で燻したベーコンのカルボナーラ  
1,600



Square Pizza with Wood-Fired Sausage & Jalapeño  
薪焼きソーセージとハラペーニョのスクエアピザ  
2,000

## Oven

オーブン料理

Meat Ragù Doria with Toasted Cheese  
ミートラグーと香ばしチーズのドリア 1,500

Wood-Fired Creamy Shrimp Gratin  
薪火で香るクリーミー海老グラタン 1,600

Mussels & Herbs Ajillo  
ムール貝と香草のアヒージョ 1,100

**おすすめ** Garlic Shrimp Ajillo  
ガーリック香る海老のアヒージョ 1,200

Oven-Baked Camembert & Honey Nuts  
カマンベール・ハニーナッツオープン焼き 1,300

**おすすめ** Oven-Baked Smoked Bacon & Camembert  
薪で燻したベーコンとカマンベールチーズオープン焼き 1,500

**アヒージョと一緒に**  
STONG bakery's Baguette (1pc)  
STONG bakeryのバケット 1個 150



Wood-Fired Creamy Shrimp Gratin  
薪火で香るクリーミー海老グラタン  
1,600



Oven-Baked Camembert & Honey Nuts  
カマンベール・ハニーナッツオープン焼き  
1,300



Oven-Baked Smoked Bacon & Camembert  
薪で燻したベーコンとカマンベールチーズオープン焼き  
1,500



**おすすめ** Garlic Shrimp Ajillo  
ガーリック香る海老のアヒージョ  
1,200





# Wood-Fired Dishes

キッチン中央の薪火グリルで調理した“薪火料理”をお楽しみください

熾火焼きは調理に15～20分ほどお時間をいただきます。予めご了承ください。

## 🌿 Vegetable 野菜

おすすめ Wood-Fired Potato with Butter

薪焼きじゃがバター 800

Mushrooms with Truffle Flavor

薪焼きキノコ トリュフ風味 800

Slow-Roasted Sweet Onion (Wood-Fired)

薪でじっくりローストした  
甘〜い玉ねぎ 800

Wood-Fired Broccoli with Fermented Mayo

薪焼きブロッコリー 発酵マヨネーズ 800

Today's Wood-Fired Vegetables

本日の薪焼き野菜 800〜

おすすめ Assorted Wood-Fired Vegetables (3 kinds)

薪焼き野菜3種盛り合わせ 2,200



内容は時期によって異なります

おすすめ Assorted Wood-Fired Vegetables (3 kinds)

薪焼き野菜3種盛り合わせ

2,200



Slow-Roasted Sweet Onion (Wood-Fired)

薪でじっくりローストした甘〜い玉ねぎ

800



Wood-Fired Broccoli with Fermented Mayo

薪焼きブロッコリー 発酵マヨネーズ

800

内容は時期によって異なります

Ember-Grilled Fresh Fish of the Day

本日の鮮魚熾火焼き

1,800〜



## 🌿 Seafood 魚介類

Overnight-Dried Squid (Grilled)

イカの一夜干し 1,200

Ember-Grilled Fresh Fish of the Day

本日の鮮魚熾火焼き 1,800〜



Overnight-Dried Squid (Grilled)

イカの一夜干し

1,200

## 🌿 おきび “熾火焼き”とは

薪が炎をあげず、芯だけが真っ赤に燃える「熾火」を使って、食材を焼き上げる調理法。遠赤外線の効果で、外は香ばしく、中はふっくらと仕上がります。

## 🌿 Meat 肉

おすすめ Ember-Grilled Smoked Bacon

薪で燻したベーコン熾火焼き 1,400

Ember-Grilled Sausage & Bacon Platter

ソーセージ&ベーコン盛り合わせ 1,500

Ember-Grilled Itoshima Sausage

糸島ソーセージ熾火焼き 1,600

Ember-Grilled Chicken Thigh Marinated in Shio-Koji

鶏もも塩麴漬け熾火焼き 1,600

Ember-Grilled Itoshima Pork Loin

糸島豚ロース熾火焼き 1,800

Ember-Grilled Duck Loin

鴨ロース熾火焼き 2,000

おすすめ Ember-Grilled Wagyu Rump

和牛ランプ熾火焼き 3,000

おすすめ Ember-Grilled Miyazaki Beef Ribeye

宮崎牛リブロース熾火焼き 4,100



Ember-Grilled Chicken Thigh Marinated in Shio-Koji

鶏もも塩麴漬け熾火焼き

1,600



糸島豚ロース  
熾火焼き

ソーセージ&ベーコン  
盛り合わせ

宮崎牛リブロース  
熾火焼き

Ember-Grilled Duck Loin

鴨ロース熾火焼き

2,000







Chocolate Cake  
ガトーショコラ  
700

# Dessert

デザート

Basque Cheesecake バスクチーズケーキ	700
Chocolate Cake ガトーショコラ	700
Two Ice Creams of the Day 本日のアイス2種	500
Dessert of the Day 本日のデザート	700~
種類はスタッフまでお尋ねください	



Basque Cheesecake  
バスクチーズケーキ  
700

## Children's Menu

お子様メニュー

お子様プレート 2,000

Children's Meal Plate

グリーンサラダ、ハンバーグ、チキンライス、ポテト、海老フライ、デザート  
ドリンク(オレンジ/リンゴ/烏龍茶/ジンジャーエール/コーラ)

Green Salad, Hamburger Steak, Chicken Rice, French Fries, Fried Shrimp, Dessert  
Drink (Orange / Apple / Oolong Tea / Ginger Ale / Cola)

キッズチェアやお子様用の食器をご用意しております。  
ご入用の際は、スタッフまでお申し付けください。

We have children's chairs and tableware available. Please let our staff know if you need them.



※写真はイメージです。

## Course

季節の素材を使った前菜やスープと地元で採れた野菜・魚・肉を  
薪火グリルで丁寧に焼き上げた料理を組み合わせたコースをご用意しています。

当日可 カジュアルコース Casual Course

4,500

薪焼き野菜の燻製チップ／季節の前菜盛り合わせ／  
フィッシュ&チップス／肉料理／パスタ／デザート

Smoked Vegetable Chips / Seasonal Assorted Appetizers / Fish & Chips /  
Meat Dish / Pasta / Dessert

予約制 月替りコース Monthly Special Course

6,000

アミューズ／ 前菜盛り合わせ／スープ／薪焼き野菜／  
魚料理／肉料理／パスタ／デザート

Amuse / Assorted Appetizers / Soup / Wood-Fired Vegetables / Fish Dish / Meat Dish /  
Pasta / Dessert



※写真はイメージです

### Information

当店では20~70名様の大規模な宴会の  
ご予約を承っております。

懇親会や研修、ウェディングなどにご利用できます。  
スタッフまでお気軽にお問合せください

貸切も  
できます



ウェディング特別メニュー例



レストラン サワライズ  
公式アプリ

来店ポイントを貯めてクーポンをGET!  
系列レストラン・カフェの最新情報や  
誕生日クーポンも配信中!

▼ダウンロード



※表示価格はすべて税込です。※写真はイメージです。実際の盛り付けと異なる場合がございます。※仕入れ状況によりメニュー内容が変更となる場合がございます。予めご了承ください。

# Drink ドリンク

## Beer ビール

クラフトビールのラインナップは別紙メニューにてご紹介しています。

House-Brewed Craft Beer “Meinohama Brewery” メイノハマ ブルワリー  
自家醸造 クラフトビール『Meinohama Brewery』

※別紙メニューより種類をお選びください

L [420ml] 1,200 / M [310ml] 900 / S [150ml] 500

おすすめ Craft Beer Flight of 3 kinds  
クラフトビール 3種飲み比べセット 1,000

Kirin Ichiban Shibori 334ml (Bottle)  
麒麟 一番搾り 334ml(小瓶) 800

Sapporo Black Label 334ml(Bottle)  
サッポロ 黒ラベル 334ml(小瓶) 800



## Wine ワイン

Sparkling Wine of the Day  
本日のスパークリング  
Full 900~ / Half 450~

White Wine of the Day  
本日の白ワイン  
Full 800~ / Half 400~

Red Wine of the Day  
本日の赤ワイン  
Full 800~ / Half 400~



## Whisky ウイスキー

Whisky Soda (Yamazaki)  
山崎 ハイボール 1,600

Whisky Soda (Hakushu)  
白州 ハイボール 1,300

Whisky Soda (Kaku)  
角ハイボール 700

## Cocktails カクテル

Lemon Sour  
レモンサワー 800

Gin and Tonic (Gin, Tonic water, Lime)  
ジントニック  
(ジン、トニックウォーター、ライム) 800

China Blue (Lychee, Grapefruit juice, Blue curaçao)  
チャイナブルー  
(ライチ、グレープフルーツジュース、ブルーキュラソー) 800

Moscow Mule (Vodka, Ginger ale, Lime)  
モスコミュール  
(ウォッカ、ジンジャーエール、ライム) 800

Screwdriver (Vodka, Orange)  
スクリュードライバー  
(ウォッカ、オレンジ) 800

Salty Dog (Vodka, Grapefruit)  
ソルティドッグ  
(ウォッカ、グレープフルーツ) 800

Peach [Orange / Soda water]  
ピーチ  
[オレンジ/ソーダ] 800

Cassis [Orange / Grapefruit / Soda water]  
カシス  
[オレンジ/グレープフルーツ/ソーダ] 800

## Non-Alcoholic ノンアルコール

Suntory All Free 334ml (Bottle) - Non-Alcoholic Beer  
サントリー オールフリー  
334ml(瓶) ノンアルコールビール 650

Duc de Montagnieu (Non-alcoholic sparkling wine)  
デュク・ドゥ・モンターニュ  
(ノンアルコールスパークリング) 800

## Soft Drinks

Coke  
コーラ 600

Ginger Ale  
ジンジャーエール 600

Ajimaroshibori Orange Juice  
味まろしぼり(早和果樹園) 800

Japanese Citrus Soda  
国産柑橘のソーダ 800

Fukuda Farm's Hakata Amaou Strawberry Ginger  
福田農場の博多あまおうの  
ストロベリージンジャー 800

Oolong tea  
烏龍茶 600

Sparkling mineral water  
ガス入りミネラルウォーター 800

Coffee (stong coffee lab)  
コーヒー (stong coffee lab) 500

## CRAFT BEER

併設するブルワリーでクラフトビールを醸造。  
店内から醸造タンクをご覧いただけます。

