



ひょうたん  
HYOTAN

# おしながき



# 御造り



サザエ

¥1,500 (1,650税込)



ほたて刺身

¥900 (990税込)



活きあじ

¥1,800 (1,980税込)



本日の御造り

¥1,200 (1,320税込)



くじら盛り合わせ

¥3,000 (3,300税込)



Photo: うね

うね…………… ¥2,000 (2,200税込)

冷凍赤身……… ¥1,500 (1,650税込)

ゆかけくじら ¥2,000 (2,200税込)



## 単品メニュー

### 小鉢

板わさ …………… ¥900 (990)

### 肉・玉子料理

佐賀牛／伊万里牛ローストビーフサラダ …… ¥2,000 (2,200)

佐賀牛A5バラバター焼き

…………… (大) ¥3,500 (3,850)

…………… (小) ¥2,500 (2,750)

陶板焼き …… ¥4,000 (4,400)

だし巻き玉子 ¥1,000 (1,100)



佐賀牛A5バラバター焼き(大)



陶板焼き

### 魚料理



本日の煮魚  
¥1,200 (1,320)

鯛荒炊き …… ¥1,800 (1,980)

鯛骨蒸し …… ¥1,800 (1,980)

あじ塩焼き …… ¥1,800 (1,980)

※ ( ) 内は、税込表示価格です

# 御造り盛り合わせ



## 小船盛り合わせ

¥3,000 (3,300税込)

ひらす・鯛など

※仕入れの状況により内容は変わります



## 特盛り合わせ

¥6,000 (6,600税込)

あじ・ひらす・鯛など

※仕入れの状況により内容は変わります



## 大漁盛り合わせ

¥9,000 (9,900税込)

あじ・ひらす・鯛など

※仕入れの状況により内容は変わります

その他、ご予算に合わせて  
刺身盛り合わせお造ります。

※写真はイメージです

## 飲み放題 コース

お1人様

プラス¥2,000で

(税込¥2,200)

**2時間飲み放題!**

生ビール・酒・焼酎  
酎ハイ・梅酒  
ソフトドリンク

※( )内は、税込表示価格です

バナナ	¥500 (550)
ストロベリー	¥500 (550)
ご飯 (小)	¥300 (330)
ご飯 (大)	¥400 (440)
かやくご飯	¥600 (660)
おまかせ茶漬け	¥600 (660)
ハーゲンダッツ	
茶碗蒸し (小)	¥400 (440)
茶碗蒸し (大)	¥500 (550)
赤だし	¥300 (330)

## ごはん・メの一品



てんぷら盛り合わせ

¥980 (1,078)

## 揚げ物

くじら竜田揚げ ¥1,500 (1,650)

## 単品メニュー

# 佐賀牛／伊万里牛 陶板焼き 名物 佐賀牛A5バラバター焼き



名物 佐賀牛A5 バラバター焼き 3～4人前(大) ¥3,500 (3,850税込)

昭和40年代 高度経済成長の後期からオイルショックを迎えた頃、戦後の貧しい時期から、人々の暮らしも豊かにはなりましたが、まだまだ牛肉は高価な食べ物で、庶民の高嶺の花でした。その当時、高価だった牛肉を当時の職人が何とか安く提供できないか工夫して、比較的安価なバラ肉をバター焼きにして提供しておりました。当時は、焼き肉のたれなどが一般的ではなく、味付けはすべて手作りでした。牛肉自体が高価な食べ物であった事と職人が作った「たれ」が評判で当時は大変人気がありました。その当時、幼かった現五代目当主も当時の職人が作ったバター焼きが大好きで、めったに口には入りませんでした。たまに食べさせてもらう時は、大変喜び何杯もご飯をお代わりしておりました。そこで、当時の味を知る現五代目当主が、現代の方々にも是非召し上がっていただこうと思い、当時の味と記憶をさかのぼり、現代の方々のお口に合うようにアレンジし、使用する牛肉も強いうまみの特徴の“最高級佐賀牛のバラ肉”をブロックで購入し、自社加工でスライスして使用し、“佐賀牛A5バラバター焼き”として現代によみがえらせました。

是非この機会に、よみがえった昭和レトロな牛肉のバター焼きをお召し上がりください。また、佐賀牛のバラ肉の強烈なうまみもご堪能ください。



名物 佐賀牛A5 バラバター焼き

…………… 1～2人前(小) ¥2,500 (2,750税込)



佐賀牛/伊万里牛 陶板焼き

…………… ¥4,000 (4,400税込)

当店では佐賀牛/伊万里牛のサーロイン リブロースをブロックで購入し、自社でスライスし、すき焼きやしゃぶしゃぶ用のお肉として提供させていただいております。当然、ブロックのお肉の塊は、1頭ごとに形が違い、スライス加工の際、最後までスライスできない部分が出てきます。

佐賀牛/伊万里牛を比較的安価に召し上がっていただこうと思い、当店では、最後までスライスできない部位を一口サイズに切り出し、陶板焼きとして提供させていただきます。

陶板焼きに乗っておりますお肉は、最高級のステーキ肉と同じものを提供させていただいております。

是非この機会に、佐賀牛/伊万里牛のさっぱりとした霜降りの甘みと、柔らかく豊かな牛肉の香りの中の強いうまみをご堪能ください。

いか活け造り



いか活け造り ゲソ天付き

1g **¥15** (17税込)

ヤリイカ 夏期 1g ¥15 (17税込) / 水イカ 冬期 1g ¥20 (22税込)

※10g 単位より承ります。

いか刺盛り合わせもお造りできます



いか代別で **¥2,000** (2,200税込) より

※写真はイメージです。仕入れの状況により内容は変わります。

ご予算に合わせて  
お造りします。

# レギュラーコース



※写真は漁船コース

**大漁船コース** 2名様～ ..... ¥4,500 (4,950税込)  
豪華刺身盛り合わせ・小鉢・茶碗蒸し・バター焼き・煮付け・てんぷら・ご飯

**大船コース** 2名様～ ..... ¥3,500 (3,850税込)  
刺身個人盛り・小鉢・茶碗蒸し・バター焼き・煮付け・てんぷら・ご飯

**小船コース** 2名様～ ..... ¥3,000 (3,300税込)  
刺身個人盛り・小鉢・茶碗蒸し・バター焼き・てんぷら・ご飯

佐賀牛A5バラバター焼きは、くじら盛り合わせにも変更できます



くじら盛り合わせ



佐賀牛 A5 バラバター焼き



秘伝黄金だし  
**豚しゃぶAコース** 2名様～  
..... ¥3,500 (3,850税込)

豚しゃぶ・刺身個人盛り・小鉢・てんぷら・うどん  
※ご希望の方はご飯のご注文可

秘伝黄金だし  
**豚しゃぶBコース** 2名様～  
..... ¥3,000 (3,300税込)

豚しゃぶ・刺身個人盛り・小鉢・うどん  
※ご希望の方はご飯のご注文可



# ひょうたん おすすめ特撰コース

佐賀県、伊万里と玄界灘をまるごと食べちゃおう!!

2名様  
より



※仕入れの状況により内容は変わります。

ひょうたんコース ..... ¥7,800 (8,580税込)

佐賀牛/伊万里牛 (120~150g) しゃぶしゃぶ or すき焼き・豪華刺盛り  
小鉢・茶碗蒸し・てんぷら・うどん ※ご希望の方はご飯のご注文可

ひょうたんコースJr ..... ¥6,500 (7,150税込)

佐賀牛/伊万里牛 (120~150g) しゃぶしゃぶ or すき焼き・刺身個人盛り  
小鉢・茶碗蒸し・てんぷら・うどん ※ご希望の方はご飯のご注文可



## スタッフ厳選コース

..... ¥6,000 (6,600税込)

佐賀牛/伊万里牛陶板焼き or 伊万里牛ローストビーフサラダ  
豪華刺盛り・小鉢・茶碗蒸し・煮付け・てんぷら・ご飯

## 店長の厳選コース

..... ¥5,000 (5,500税込)

佐賀牛/伊万里牛陶板焼・刺身個人盛り  
くじら盛り合わせ・小鉢・茶碗蒸し・てんぷら・ご飯



※写真はスタッフ厳選コース(3名様)

# 特選 佐賀牛 / 伊万里牛 すき焼き



※写真は人力車コース(お肉は4人前)

## コース

**人力車コース** ..... ¥6,000 (6,600税込)  
 特上選 佐賀牛/伊万里牛 霜降り 中盛 (120~150g) ・ 刺身個人盛り ・ 小鉢 ・ ざく ・ 赤だし  
 ご飯 ・ うどん ・ 卵 ※ご希望の方はご飯のご注文可

**蒸気車コース** ..... ¥8,500 (9,350税込)  
 極上選 佐賀牛/伊万里牛 霜降り (200~220g) ・ 刺身個人盛り ・ 小鉢 ・ ざく ・ 赤だし  
 ご飯 ・ うどん ・ 卵 ※ご希望の方はご飯のご注文可

## 単品



**特上選 並盛** ..... ¥5,000 (5,500税込)  
 特上選 佐賀牛/伊万里牛 霜降り (120~150g) ・ ざく ・ うどん ・ 卵

**極上選** ..... ¥7,500 (8,250税込)  
 極上選 佐賀牛/伊万里牛 霜降り (200~220g) ・ ざく ・ うどん ・ 卵

**名物 佐賀牛A5バラバター焼き**  
 ..... 3~4人前 (大) ¥3,500 (3,850税込)  
 ..... 1~2人前 (小) ¥2,500 (2,750税込)

**佐賀牛/伊万里牛 陶板焼き** ¥4,000 (4,400税込)

## 《追加メニュー》

**特上選** ..... ¥4,000 (4,400税込)  
 特上選 佐賀牛/伊万里牛 霜降り(120~150g)

**極上選** ..... ¥6,500 (7,150税込)  
 極上選 佐賀牛/伊万里牛 霜降り(200~220g)

**ざく** ..... ¥1,000 (1,100税込)  
 すき焼き : 白菜・しいたけ・えのき・とうふ・たまねぎ・白滝・ねぎ

**赤だし** ..... ¥300 (330税込)  
**ご飯(小)** ..... ¥300 (330税込)  
**ご飯(大)** ..... ¥400 (440税込)  
**うどん** ..... ¥300 (330税込)  
**卵** ..... ¥150 (165税込)

当店では、佐賀牛 / 伊万里牛のサーロイン リブロースをブロックで購入し、自社でスライスし、すき焼き用のお肉として提供させていただきます。  
 “秘伝の割り下” すき焼きで使用する割り下は、白ワインをたっぷり使い、その他 独自の調合でお肉によく合う味付けに仕上げております。  
 是非この機会に、佐賀牛 / 伊万里牛のさっぱりとした霜降りの甘みと、柔らかく豊かな牛肉の香りの中の強いうまみをご堪能ください。

# 特選 佐賀牛 / 伊万里牛

## しゃぶしゃぶ



※写真は椿コース(お肉は4人前)

### コース

- 椿コース** ..... ¥6,000 (6,600税込)  
特上選 佐賀牛/伊万里牛 霜降り 中盛 (120~150g) ・刺身個人盛り ・小鉢 ・ざく ・赤だし  
ご飯 ・うどん ※ご希望の方はご飯のご注文可
- 桜コース** ..... ¥8,500 (9,350税込)  
極上選 佐賀牛/伊万里牛 霜降り (200~220g) ・刺身個人盛り ・小鉢 ・ざく ・赤だし  
ご飯 ・うどん ※ご希望の方はご飯のご注文可

### 単品



- 特上選 並盛** ..... ¥5,000 (5,500税込)  
特上選 佐賀牛/伊万里牛 霜降り (120~150g) ・ざく ・うどん
- 極上選** ..... ¥7,500 (8,250税込)  
極上選 佐賀牛/伊万里牛 霜降り (200~220g) ・ざく ・うどん
- 名物 佐賀牛A5バラバター焼き**  
..... 3~4人前 (大) ¥3,500 (3,850税込)  
..... 1~2人前 (小) ¥2,500 (2,750税込)
- 佐賀牛/伊万里牛 陶板焼き** ¥4,000 (4,450税込)

### 《追加メニュー》

- 特上選** ..... ¥4,000 (4,400税込)  
特上選 佐賀牛/伊万里牛 霜降り(120~150g)
- 極上選** ..... ¥6,500 (7,150税込)  
極上選 佐賀牛/伊万里牛 霜降り(200~220g)
- ざく** ..... ¥1,000 (1,100税込)  
しゃぶしゃぶ: 白菜・しいたけ・えのき・とうふ・くずきり・ねぎ
- 赤だし** ..... ¥300 (330税込)
- ご飯(小)** ..... ¥300 (330税込)
- ご飯(大)** ..... ¥400 (440税込)
- うどん** ..... ¥300 (330税込)

当店では、佐賀牛 / 伊万里牛のサーロイン リブロースをブロックで購入し、自社でスライスし、しゃぶしゃぶ用のお肉として提供させていただきます。

しゃぶしゃぶで使用する、ポン酢は日本酒の風味を効かせたお肉によく合う様 風味豊かな味付けをしております。ごまだれも、当店独自のレシピで練りごま、野菜、白ワインをたっぷり使い、コクは在るがさっぱりとした味付けに仕上げしております。

是非この機会に、佐賀牛 / 伊万里牛のさっぱりとした霜降りの甘みと、柔らかく豊かな牛肉の香りの中の強いうまみをご堪能ください。



ひょうたん  
HY●TAN

☎0955-22-1808