

大人の隠れ家のような空間で
糸島の食材を使った
絶品料理でおもてなしいたします。

糸島旬送和食

喜友

JAPANESE CUISINE
KIYU



友

喜友の楽しみ方

- 一 まずは、ビールやスパークリングワインなど泡で乾杯！
疲れた身体と喉を潤して、エンジンをかける
- 二 「店主おまかせ」がおすすすめ。
日本酒のペアリングセットも一緒に頼むと◎
- 三 自分で選びたい！という方は
前菜や刺盛など早く出てくるものをつまみつつ、
逸品を選ぶ
- 四 こだわりの日本酒を銘柄はもらろん、
温度違いでも楽しむ
- 五 余裕があれば、他にも焼酎やクラフトビールなど、
こだわりのお酒を嗜む
- 六 少し物足りないなという方は、
メに出汁香るツケ茶漬けを

店主おまかせ

ご予算に忘れて旬の食材を中心にご提供致します。

お一人様	4950
お一人様	6600

日本酒

ペアリングセット

お料理に合わせて最高の温度でご提供いたします。

3杯	1650
5杯	2750



HP



Instagram

日本酒温度表

雪冷え	5°C
花冷え	10°C
涼冷え	15°C
冷や	20°C
日向燗	30°C
人肌燗	35°C
ぬる燗	40°C
上燗	45°C
熱燗	50°C
飛び切り燗	55°C

「糸鳥の旬を食す」

逸品

肴

おすすめの日本酒&焼酎

<日本酒>

- ・飛良泉 Fourseasons
ひやおろし (ひや)
- ・繁栴 ひやおろし (日向炯)
- ・南部美人 雄三スペシャル
(日向炯)

<焼酎>

- ・稟議書 (ロック)
- ・復刻版 銀滴 (お湯割り)

	・刺盛	・前菜
	5種	5種
	3種	3種
	1650	1400
	1100	980

・ 鱧けんちん焼き	990	・ 小烏賊沖漬け	880	・ 馬鈴薯饅頭	880	・ 出汁巻	780	・ 茄子煮卸し	770	・ 和風餃子	660	・ 銀杏	550
・ ツケくじら	880	・ 豚しゃぶサラダ	880	・ 焚き合わせ	880	・ 赤芽芋の煮卸し	770	・ 和風餃子	660	・ 和風餃子	660	・ 銀杏	550
・ 豚チーズ巻き	880	・ 山葵ジュレ掛け	880	・ トマトのマリネ	880	・ 土佐酢ジュレかけ	880	・ 和風餃子	660	・ 和風餃子	660	・ 銀杏	550
・ とよみつ姫	880	・ 豚たんもと旨煮	880	・ 土佐酢ジュレかけ	880	・ 小烏賊沖漬け	880	・ 茄子煮卸し	770	・ 和風餃子	660	・ 銀杏	550

主菜

お米は糸島の元献上米を使用。
 お味噌汁には「あかもく」が入っており、
 よく混ぜてお召し上がりください。

・ゼブラ茄子
 肉味噌田楽

880

♪

・くじらレアカツ

1320

・出汁香る
 ツケ茶漬け

980

・平政袖庵焼き

1320

・ミニツケどん

880

・美豚レアカツ

1500

・海鮮野菜天麩羅

1650

・ミニ淡雪親子丼

880

・肉内野菜天麩羅

1650

・糸島牛ステーキ
 ジャポネソース

2600

・糸島牛ミスジステーキ
 ジャポネソース

3300

おすすめの泡&ウイスキー

<泡>

- ・アンナ スピナット
 プロセッコ ブリュット

<ウイスキー>

- ・シーバスリーガル
 ミズナラ
- ・イチローズモルト