

ひなかのと言えは

四季折々の付き出し

【八寸】



五島列島直送の

質の高い

【お造り】



食欲そそる新しい味

ひのき

【檜炙り】



潮風を浴びて育った

国産黒毛和牛 A5

【五島牛ヒレ肉】



本格和食屋が作る

胡椒が香る

【鶏の唐揚げ】



新食感

パリパリジューシー

【牛もも湯葉揚げ】



甘辛いタレが

酒に合う

【鴨の治部煮】



最後のメは

釜炊き

【ご飯・みそ汁】



【杜の蔵斗瓶紋り】

福岡で飲めるのは
ひなかのだけ



【島 楽】

五島の地酒
うすにごり



【一尚 芋焼酎】

燗に付けても美味しい
鹿児島産芋焼酎



【玉櫻 殿】

飲み会のメ用に
作られたお酒

