よかたい 食事メニュー 飯・膳

ご飯大盛り無料

鯛だし付き 海鮮丼

一度で二度美味しい！
はじめはそのまま最後はお茶漬けで！

大分漁師めし

りゅうきゅう丼 980円+税

ひゅうが丼 1,150円+税

薬味香るアジ胡麻だれ丼 900円+税

おすすめの食べ方

① ご飯を包み込み味わう

② 茶碗に移し鯛だしをかけてサラサラと旨さ頬張る

真鯛の黄み醤油定食 1,180円+税

宮崎名物

チキン南蛮定食 900円+税

温玉のせ鶏天丼 880円+税

定食は全て もち赤米入り

もちもち食感!!
白米と比較して食物繊維、マグネシウム、ビタミンB1がたっぷり含まれています。

甘味付き

八幡(ヤハタ)玉手箱 880円+税

甘味付き

英彦山(ヒコサン)玉手箱 1,180円+税

鶏そばと鶏そぼろ丼780円+税

鶏そばと明太子丼 850円+税

鶏そばと豚角煮丼 900円+税

コラーゲンスープ

鶏そばと小丼セット

トンテキ定食 1,100円+税

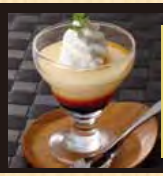
日替り焼き魚と明太子定食 900円+税

山桜御膳 1,180円+税

椿御膳 1,380円+税

祭り御膳 1,680円+税

デザート



自家製卵たっぷりプリン 250円+税

ほうじ茶のパンナコッタ 黒糖タピオカのせ 350円+税

カスタードバニラアイス 180円+税

ほうじ茶アイス 180円+税

セットドリンク +100円+税

- ウーロン茶
- オレンジジュース
- グレープフルーツジュース
- コーラ
- アイスコーヒー

※上記５種類から選べます

16時まで

名物！鮮魚と鮮馬の よかたい刺身盛合せ

豊洲市場の目利きによる鮮魚各種と
熊本直送の美味しさと、安全を追求した
馬刺しのお得な盛合せ。

三，九八〇円

熊本の逸品 鮮馬刺し

鮮馬刺し三種盛合せ

鮮馬刺し三種盛り合せ
（赤身・タタキ・ユッケ） 二，七八〇円

鮮馬の赤身刺し 一，〇八〇円

鮮馬のタタキ刺し 一，一八〇円

蹴とばし納豆

蹴とばし納豆

九八〇円

さくらユッケ

さくらユッケ 九八〇円

薬味たっぷり 胡麻アジ

五四〇円

大分名物 りゅうきゅう

六八〇円

やきとり

※塩かタレをお選びください
※一本から承ります

ももねぎ	一九〇円
レバー	一九〇円
砂肝	一九〇円
ボンジリ	一八〇円
ハツ	一八〇円
ハツモト	一八〇円
せせり	一九〇円
ひな皮	一八〇円
月見つくね	二九〇円
しそ巻き串	一九〇円
もちベーコン串	一九〇円
長ねぎ	一五〇円
ししとう	一五〇円
しいたけ	一八〇円
ぎんなん	一八〇円
やきとり盛り合せ	八九〇円

月見つくね

旬魚三種盛り合せ 一，五八〇円

光もの二種盛り合せ 八九〇円

炙り鮮魚三種盛り合せ 一一八〇円

◆ 全て税別価格を記載しております。

天神もつ鍋

※スープの味をお選びください
※鍋のご注文は二人前から承ります

「よかたい」のもつ鍋は、素材とスープへの
こだわりで作られています。
様々な試行錯誤をし、
素材、スープそれぞれの融合で
「よかたい」秘伝の味を完成する事が出来ました。
本場天神仕込みの和牛もつ鍋を
お好みのスープで
ぜひご賞味ください。

天神もつ鍋

一人前 一,二八〇円

追加

和牛もつ	五八〇円
野菜セット（もつ鍋用）	四五〇円
九州生麺一玉	四五〇円
雑炊セット	三八〇円

選べるスープ

海（しお）
塩にこだわった自慢の味です。
素材の味を存分に引き出し、
他では味わえない逸品です。

紫（醤油）
もつの旨味が
堪能できる醤油味。
九州産甘醤油仕様の
博多っ子定番のもつ鍋です。

博多水炊き

※鍋のご注文は二人前から承ります

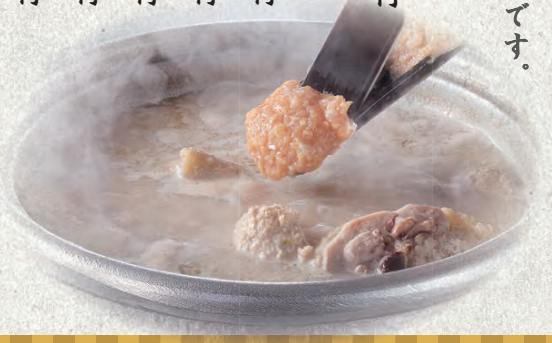
別名「博多煮」。鶏の凝縮した旨味を、
旬の野菜と一緒にコラーゲンたっぷりの
極上スープでお召し上がりください。
水炊きは最初に鶏の旨味が凝縮されたスープに
薬味を入れて飲み、その後ぽん酢でいただきます。
サッパリとしていながら
コクのある鶏の味わいは
水炊きならではの美味しさです。

博多水炊き

一人前 一,四八〇円

追加

鶏団子	五八〇円
骨つき鶏	六八〇円
野菜セット（水炊き用）	四五〇円
九州生麺一玉	四五〇円
雑炊セット	三八〇円



◆ 全て税別価格を記載しております。

野菜

祭りサラダ

長崎サラダ

燻製半熟たまごのポテトサラダ

祭りサラダ	七九〇円
祭りサラダ（ハーフ）	五九〇円
長崎サラダ	八九〇円
燻製半熟たまごのポテトサラダ	四八〇円

揚げ物

名代手羽先唐揚げ

鯛でつくったちくわの磯部揚げ

宮崎名物チキン南蛮

磯香るポテトフライ塩辛添え

名代手羽先唐揚げ 三本	四八〇円
名代手羽先唐揚げ 五本	七八〇円
鯛でつくったちくわの磯部揚げ	三八〇円
宮崎名物チキン南蛮	六八〇円
明太子の天ぷら	四五〇円
大分中津の塩からあげ	七八〇円
きびなごの油淋魚	五八〇円
もちもちチーズ揚げ	五八〇円
磯香るポテトフライ塩辛添え	四八〇円

ちょっと酒肴

茹でたて和牛シロポン酢

チーズの九州醤油漬けシャキシャキわさび添え

茹でたて和牛シロポン酢	五八〇円
とり皮ポン酢	三八〇円
豚ミミガーベーコン	三八〇円
熊本の味覚からしれんこん	三八〇円
青ザーサイの浅漬け	三八〇円
大粒塩らっきょう	三八〇円
きゅうりの甘口もろみマヨネーズ	三八〇円
完熟冷やしトマト	三八〇円
茹で枝豆	三八〇円
イカの塩辛	二八〇円
チーズの九州醤油漬けシャキシャキわさび添え	三八〇円

食事

コラーゲンスープの鶏そば	八五〇円
鶏つくねの旨だれ丼	五五〇円
鶏白湯スープのお茶漬け（明太子・梅・高菜 からお選び下さい）	五五〇円
赤米焼きおにぎり	二八〇円
ご飯セット（赤米・鶏スープ・お漬物付）	三〇〇円

あったかなつまみ

奥久慈卵の玉子焼き

燻製カマンベールの炙り

名物 蒸し立てハンペン	五〇〇円
いかしゅうまい	三八〇円
奥久慈卵の玉子焼き	六九〇円
博多明太子サッと炙り	四五〇円
那珂島のいわし明太子焼き	六九〇円
鯛ちくわ炙り焼き	三五〇円
燻製カマンベールの炙り	六八〇円

デザート

自家製卵たっぷりプリン

カスタードバニラアイス

ほうじ茶のパンナコッタ黒糖タピオカのせ

ほうじ茶アイス

自家製卵たっぷりプリン	二五〇円
ほうじ茶のパンナコッタ黒糖タピオカのせ	三五〇円
カスタードバニラアイス	一八〇円
ほうじ茶アイス	一八〇円

・お通し 300円　◆ アルコール提供のお客様にはお通し代として、３００円を頂いております。　◆ 全て税別価格を記載しております。

九州料理 よかたい

宴

YOKATAI

九州料理 よかたい

－ 横浜スカイビル店 －

〒220-0011
神奈川県横浜市西区高島2-19-12
横浜スカイビル11階

☎ 045-620-4991

どんたく
DONTAKU

4,500円（税込）
飲み放題＋1,500円

- ◆本日の先付三品
- ◆長崎サラダ
- ◆名物！
  鮮魚と鮮馬のよかたい刺盛り
- ◆やきとり盛り合せ
- ◆名代手羽先唐揚げ
- ◆お鍋
  左記の二種類からお選び下さい
  【牛】天神もつ鍋　お味が選べます
  海（塩）又は 紫（醤油）
  【鶏】博多水炊き
- ◆〆の雑炊 又は 九州麺
- ◆自家製卵たっぷりプリン

山笠
YAMAKASA

3,500円（税込）
飲み放題＋1,500円

- ◆先付二品
- ◆港いちおし！
  鮮魚三品盛り合わせ
- ◆やきとり二種盛り
- ◆熊本直送 鮮馬刺し
- ◆熱々蒸したてハンペン
- ◆お鍋
  左記の二種類からお選び下さい
  【牛】天神もつ鍋　お味が選べます
  海（塩）又は 紫（醤油）
  【鶏】博多水炊き
- ◆〆の雑炊 又は 九州麺
- ◆アイスクリーム

くんち
KUNCHI

2,500円（税込）
飲み放題＋1,500円

- ◆本日のお通し
- ◆祭りサラダ
- ◆港いちおし！
  鮮魚二品盛り合わせ
- ◆やきとり二種盛り
- ◆宮崎チキン南蛮
- ◆呼子名産
  いかしゅうまい
- ◆〆の逸品

きらに追加で
プレミアム飲み放題
＋500円

- 飲み放題は宴会終了時間の30分前にラストオーダーとなります。
- ご延長は、お一人様30分500円（税込）申し受けます。※延長は事前にご予約が必要です。
- 飲み放題は宴会コースのみのサービスとなります。

九州料理 よかたい