



Drink



SAKE

杉能舎

杉能舎

純米酒 無濾過原酒

掛米：一献 60%：山田錦 50%

杉能舎の定番酒

650 (冷酒 / 燗酒)

新九郎

新九郎

純米吟醸 無濾過原酒

掛米：山田錦 60% 麴米：山田錦 50%

杉能舎で1番の辛口。

飽きのこない味わい。

650 (冷酒)

和膳会釈

和膳会釈
Wan Anshu

純米吟醸 無濾過原酒

掛米：山田錦 60% 麴米：山田錦 50%

キレの良い飲み口とは対照に、
香りの広がりが心地いい一杯

680 (冷酒)

フキノホマレ

富貴の
fukinohomare

純米吟醸 無濾過原酒

掛米：山田錦 60% 麴米：山田錦 50%

フルーティで甘い飲み口

650 (冷酒)

九州大吟醸

九州大吟醸
九州大吟醸

純米大吟醸 無濾過原酒

掛米：山田錦 50% 麴米：山田錦 50%

クリアな飲み口と、品の良い香り

1100 (冷酒)

飲み比べ (3 種)

新九郎

和膳会釈

富貴の

1200 (冷酒)

Craft Beer

ガルテンラガー

IBU:24 ABV:5.5%



ガルデン限定提供の樽生！

糸島産麦使用のキリッとした

ドライな味わい

Small:450 Large:880

アンバーエール

IBU:12 ABV:6.2%



カラメル麦芽香る、

濃醇で力強い味わい。

九州の郷土料理にマッチ

Small :380 Large:780

ペールエール

IBU:14 ABV:5.9%



フルーティで新鮮な

ホップの心地の良い香りで

飽きのこない味わい

Small :380 Large:780

スタウト

IBU:26 ABV:5.7%



コーヒーのような香ばしさと

ほろ苦い中にも

コクのあるまろやかさ

Small :380 Large:780

飲み比べ (4 種)

アンバーエール

ペールエール

スタウト

ガルテンラガー

1500

Liqueur



梅酒

Alc.20% 750



ヨーグルト梅酒

Alc.8% 750



亀まっこり

Alc.8% 600



AKAKA

Alc.8-9% 750



いとしま甘夏の酒

Alc.8% 750



チョコレート

Alc.8-9% 650

Soft Drink

あまざけ

ice/hot
400

自家製酵素ジュース
完熟レモン / 梅

ice/hot
550

ノンアルコールビール

500

コーヒー

ice/hot
400



Food



酒蔵 pizza

1300

ラガー

杉能舎

杉能舎人気 No.1 メニュー!!



杉能舎セット

3800

ビールにも日本酒にも合わせやすい
おつまみ冷菜7種.



ハマチのカマ焼き - 塩麴漬け -

2100

ラガー

杉能舎

新九郎

日本酒にはコレ!
アブラののったカマを豪快に
塩麴漬けにしました.



牡蠣の燻製オイル漬け

1500

ペール

和膳

自家製の燻製オイルに漬け込み、牡蠣の
旨みをたっぷり引き出しました.



玄界灘産 鯖の燻製

1350

ペール

和膳

鯖の旨味を燻製でぎゅっと閉じ込めました。
スモーキーでクセになるおつまみ.



熟成粕漬けクリームチーズ

650

アンバー

杉能舎

熟成した酒粕に漬け込むことで、
まろやかなクリームチーズにコクと
程よい塩味をプラス.



Food



大ぶり骨付きもも肉 - 甘辛醤油麹ダレ - 1800

アンバー
杉能舎

低温でじっくり火を入れた、ぷりっと食感の
肉厚大ぶりもも肉です。
香ばしいやみつき甘辛ダレでどうぞ！



麹の手作りハム 1300

ラガー
フキ
甘夏

塩麹とハーブで漬け込んだ手作りハム。
注文後にカットするためふわふわ食感が
楽しめます。



塩麹唐揚げ 1000

ラガー
杉能舎

塩麹につけこんだ鶏もも肉で旨みアップ！
大きい唐揚げは食べ応えたっぷりです。



タンの黒ビール煮込み 1500

スタウト
新九郎

杉能舎の黒ビールを贅沢に使用した、
濃厚な旨味のほろほろタン煮込み。



ソーセージ盛り合わせ 1500

ラガー

ビールに合う定番ソーセージ5種盛り。



Masanori Brot 盛り合わせ 750

ペール
フキホマレ

バターと自家製ジャム付き。
料理のお供にもぴったりの、
手作り天然酵母パン。

元岡大根のビール漬け 300

砂ずりの醤油麹漬け 500

自家製ベーコンのポテトサラダ 500

麹トマトソースのフライドポテト 500