

## H A S E のこだわり

- \* H A S E は、素朴な手作りの味にこだわっています。
- \* H A S E では、化学調味料を一切使用していません。
- \* H A S E は、大自然からの贈り物☆健康の為に飲む温泉水「財宝」を使用しています。
- \* H A S E は、天然醸造・長期熟成 創業100年の伝統を誇る手作りしょうゆ松中醤油本店のしょうゆを使用しています。まろやかな風味・香りをお楽しみ下さい。
- \* H A S E は、自然熟成・無添加の「ワダの田舎みそ」を使用しています。減塩タイプの自然熟成手作りの味噌の昔ながらの懐かしく素朴でまろやかな味わいをお楽しみ下さい。
- \* H A S E は、ナトリウム・カルシウム・カリウム・マグネシウム・鉄分・マンガン等を豊富に含むヒマラヤ産の天然ピンク岩塩を使用しています。
- \* H A S E は、球磨川の清流・肥沃な大地・輝く太陽の恵みに育まれた熊本産ひのひかりを使用しています。
- \* H A S E は、天然の出汁を毎日丁寧に作っています。北海道産昆布&鹿児島指宿の鰹節を使用しています。
- \* H A S E は、肉・魚・野菜 とことんとことん天然・国産・新鮮にこだわり続けます。
- \* H A S E はお客様へ安心・安全・美味しい・楽しい・健康に  をお届けします。



S A K E  
S T Y L E  
H A S E 

# いらっしやいませ。

本日のご来店、誠にありがとうございます。  
大切なひとときをごゆっくりとお過ごし下さい。

御会計は**お座席にて**お願い致します。

\*コース料理+飲み放題以外の商品は、全て消費税抜きの金額となっております。  
合計に消費税を加算させていただきます。

当店は『安心・安全・美味しい・  
楽しい・健康に』をモットーに  
食材・水・調味料にこだわり、  
心を込めて手作りしておりますので  
多少お時間を頂くことがございますが、  
何卒ご了承下さいませ。  
H A S E の 隠 し 味 は 『 愛 情 』 で す ♪



S A K E  
S T Y L E  
H A S E 

営業時間 毎週月曜日+不定休 17:00~ラスト (O.S. 23:00)

(祝日の場合、多少変更あり)

\*24時以降はサービス料金10%加算させていただきます。

\*持ち込みの場合は、当店規定の料金を加算させていただきます。(ケーキは除く)

本日の御来店、誠にありがとうございます。

皆様の笑顔の為、精一杯頑張ります。『お客様は太っ腹 ♡ 店長も太っ腹』

## HASE スペシャルコースの御案内

- \*コース料理は、4名様より前日迄の予約とさせていただきます。料金は全て消費税込みです。
- \*コース内容は、小鉢・お造り・サラダ・揚物・焼物・鍋等や当店の人気定番メニューの他季節の食材を使用した当日の創作料理等になります。

2,500円 (税込)	プチ飲み・女子会コース	全 8品
3,000円 (税込)	スタンダードコース	全10品
3,500円 (税込)	ボリュームコース	全12品
4,000円 (税込)	質・量ともにハイグレードなコース	全12品
5,000円 (税込)	質にこだわったスペシャルなコース	全12品

当店は当日仕入れの為、商品が入荷出来ない場合は予告なしにコースの内容が変更になる場合がございます。

## 飲み放題 (コース料理御注文のお客様に限る！！)

<ルール>

90分	+1,300円 (税込)	1. グラス交換にて注文をお願いします。
120分	+1,800円 (税込)	2. 15分前オーダーストップ&お会計となります。
		3. 予約時の終了時間にて退席となります。
コース + 飲み放題	90分 3,800円 (税込) ~	
	120分 4,300円 (税込) ~	

\*コースの人数変更は前日までとさせていただきます。当日キャンセルは出来ません。

## ドリンク内容

キリン一番搾り生ビール・日本酒・焼酎・チューハイ・カクテル・果実酒・ワイン e t c

- \*何でも予約時にご相談下さい (質より量、刺身重視、デザート不要、ボリューム重視等・・・なんでもお気軽に)
- \*当店は『安心・安全・美味しい・楽しい・健康に』をモットーに、食材・水・醤油等にこだわり化学調味料を一切使用せず、愛情をかくし味に、毎日心を込めて手作りしています。



SAKE  
STYLE  
HASE

## ドリンクメニュー

### ビール

	税抜
おいしいキリンの生ビール (中)	480
おいしいキリンの生ビール (小)	380
瓶ビール (アサヒ スーパードライ)	550
ノンアルコールビアテイスト	380

### 日本酒

熱燗・ひや・冷酒

季節ごとの商品を御案内させていただきます。  
お気軽にお尋ね下さいませ。

### チューハイ

レモン	450
ライム	450
カルピス	450
グレープフルーツ	450
ウーロン	450

### 果実酒 (ロック or ソーダ)

ゆず	530
あんず	480
巨峰	480

### こだわり梅酒 (ロック or ソーダ)

百年梅酒	甘め、濃厚、深い	530
さつまの梅酒	さわやか、優しい	530
鳳凰美田	日本酒仕込み、絶品	530

### ウイスキー

角ハイボール	480
コークハイ	580
ジンジャーハイボール	580

### カクテル

	税抜
ジントニック	580
カシスオレンジ	580
カシスグレープフルーツ	580
カシスパイン	580
カシスマルク	580
カシスウーロン	580
ピーチウーロン	580
カルアミルク	580
スクリュードライバー	580
ファジーネーブル	580
カンパリソーダ	580
ウォッカトニック	580
スプモーニ	630
チャイナブルー	630
シャンディーガフ	630
レッドアイ	630

### ワイン

ワインメニューにて御案内させていただきます。

### ノンアルコールカクテル

グレープフルーツトニック	390
パイオレカルピス	390
オレンジジンジャー	390

### ソフトドリンク

コカコーラ	290
ジンジャーエール	290
ウーロン茶	290
カルピス	290
カルピス牛乳	320
グレープフルーツ100%	290
オレンジ100%	290
パイン100%	320
トマトジュース	320
アイスコーヒー	290
おひや (財寶温泉水)	100
あついお茶 (高級玉露ブレンド)	100

☆入手困難な為、品切れの場合はご了承下さい。

## 焼酎

								税抜
1	萬膳	鹿児島	万膳酒造	黒麹	旨すぎます	味・香り・甘・旨すべてのバランスが最高		620
2	黒ひばり	宮崎	落合酒造場	古代米・キトサン芋使用	温もりの焼酎	超おすすめです!		620
3	侍士の門	鹿児島	大久保酒造	本物の地焼酎	とにかくうまい			620
4	さくらい	鹿児島	櫻井酒造	くせの無いまろやかな旨味	キレが良い			530
5	いも麴芋	鹿児島	国分酒造	原料・麴ともに芋	芋麴独特のホクホク感が最高です			480
6	カメ仙人	鹿児島	中村酒造	白麹かめ仕込み	さわやか	甘みのあるコク		480
7	黒霧島	宮崎	霧島酒造		とろりとした甘みにほのかな苦味の余韻が残る、キリッと重厚			430
8	白波	鹿児島	薩摩酒造		昔ながらの定番			390
<b>麦</b>								
9	安心院蔵	大分	大分銘醸		スッキリとシャープな減圧蒸留の麦焼酎です			530
<b>米</b>								
10	最古蔵	熊本	松下醸造場		創業200年の球磨焼酎伝統の珠玉の味わい			530
<b>黒糖</b>								
11	朝日	鹿児島	朝日酒造		コクがありキレル	うまさに深みがあり広がり很快的余韻を残		620
<b>泡盛</b>								
12	黒真珠	沖縄	八重泉酒造	古酒43度	伝統の味			620

### ボトルキープ 税抜

みたけ(芋)	3,200
黒霧島(芋)	2,200
安心院蔵(麦)	2,700
二階堂(麦)	2,200
しろ(米)	2,200

### 税抜

水割りセット	250
湯割りセット	200
温泉水	200
アイス	50
レモンスライス	100
梅干(3個)	200



SAKE  
STYLE  
HASE

\*ボトルキープは半年間有効とさせていただきます。  
期限を過ぎたものは処分させていただきますので予めご了承下さい。

\*焼酎はメニュー以外にもおすすめのものを用意しておりますのでお尋ね下さい。

# フードメニュー

	税抜		税抜
<b>刺身 (1人前)</b>		<b>一品</b>	
本日のお造り盛合せ		海鮮チヂミ	650
*当日仕入れの為、おすすめボードにて！		揚げだし豆腐	560
		おもちと茄子の揚げだし	620
<b>焼</b>		無添加だしまき玉子	480
宮崎産庭先ちどりの岩塩焼	950	クリームチーズ生ハム包み	810
〃 ガーリックペッパー	950		
自家製手ごねつくね卵黄添	620	<b>鉄板</b>	
		超辛っ！豚キム温玉添え	650
<b>揚</b>		天然だしの山芋鉄板	580
庭先ちどりのカリカリ揚げ	750	コーンバター	430
日向特選どりシンプル唐揚げ	560		
日向特選どりスパイシー揚げ	620	<b>パスタ</b>	
やげん軟骨の唐揚げ	480	HASEボナーラ	950
自家製手ごねつくね揚げ	560	エリンギと明太	950
カニクリームコロッケ	620	パスタは、お時間を頂きます。	
チーズスティック (10本)	530		
ポテトフライ	370	<b>自家製ピザ</b>	
		アンチョビバジルトマト	950
<b>新鮮サラダ</b>		じゃがいも&ベーコン	950
生ハム温玉シーザーサラダ	750	ピザは、お時間を頂きます。	
じゃこと水菜の和風サラダ	650		
本日のお魚カルパッチョ	860		
トマトスライス	370		



SAKE  
STYLE  
HASE

# フードメニュー

	税抜		税抜
<b>おつまみ</b>		<b>お米</b>	
地だこのみょうが和え	650	ガーリックライス	750
辛っ！白菜キムチ	420	じゃこチャーハン	670
山芋そうめん	460	ちどり雑炊	670
おつけもの	370	玉子雑炊	560
冷奴	370	さけ茶漬	480
枝豆	370	明太子茶漬	480
温泉玉子	120	梅干茶漬	480
本日のお通し	300	白ごはん	190
		白ごはん (少なめ)	130
<b>鍋 (1人前)</b>		のり+つけもの+明太子	190
天然だし あっさり和牛もつ鍋	####	のり+つけもの+しゃけ	190
水菜と湯豆腐 (温泉水使用)	650		
♫のちゃんぽん玉	240	<b>デザート</b>	
♫の雑炊セット	290	チョコパフェ	450
鍋スープ (天然だし) 追加	290	アイスクリームバニラ	250
		アイスクリームチョコ	250
		季節のシャーベット	250

\*その他のお鍋は冬期限定のため

おすすめメニューにて御案内致します！！

コース料理・大小宴会等  
お気軽にご相談下さい。



SAKE  
STYLE  
HASE 

(税抜)

## 赤ワイン フル

(ワインコーナーよりお選び下さい)

下段 1,900 中段 2,400 上段 2,900

---

## 赤ワインハーフ

コノスルピノワール (チリ)

ヴァルポリツェラ (イタリア)

1,300

1,500

---

## 白ワイン フル

DAシャルドネ (フランス)

アルカモ (イタリア)

2,400

2,900

---

## 白ワインハーフ

コノスルシャルドネ (チリ)

ソアヴェ (イタリア)

1,300

1,500

---

## スパークリングワイン (白)

バルディビエソ (チリ)

ハーフ 1,500

フル 2,800・3,500

# 日本酒

## 冷酒

(税抜)

上段 (純米吟醸系)	90ml	450
	180ml	900
下段 (純米・本醸系)	90ml	400
	180ml	800

## ひや (常温)

おすすめ	180ml	680
剣菱	180ml	450

## あつかん

おすすめ	小徳利	680
	大徳利	1,200
剣菱	小徳利	450
	大徳利	800