

H A S Eのこだわり

- * 素朴で優しい手作りの味！！
- * 化学調味料は一切使用していません。
- * 大自然からの贈り物、健康の為に飲む財宝温泉水！！
- * 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！！まるやかな風味・香りをお楽しみ下さい。
- * 自然熟成・無添加のワダの田舎みそ！！
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
まるやかな味わいをお楽しみ下さい。
- * 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！！
- * 決め塩は、究極のミネラルパワーソルト
2年自然天日干し結晶海塩「お塩ちゃん」！！
- * お米は、季節ごとに秋田・新潟・熊本・福岡等、
産地を厳選しています。
- * 天然だし黄金スープを毎日丁寧にとっています。
- * 肉・魚・野菜等は、とことんとことん天然・産地・新鮮に
こだわり続けます。

北海道産昆布&鹿児島指宿の鰹節を使用しています。



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

いらっしゃいませ。

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。

お会計はお座席にて！！！！

*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。
HASE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。

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

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（コース料理ご注文のお客様に限る！！）

<ルール>

- 1.グラス交換
- 2.15分前オーダーストップ&お会計
- 3.予約時の終了時間にて退席

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。当日キャンセル不可！！！！

SAKE STYLE HASE

〒807-0843 北九州市八幡西区三ヶ森3-3-1

TEL/FAX 093-613-1314

営業時間：17時～24時

店休日：毎週月曜日+不定休

URL:<http://sake-style2006.com>

Facebook:<http://www.facebook.com/sakestylehase>

～資格～

調理師/ワインソムリエ/ワイン品質鑑定士/日本酒利酒師

焼酎利酒師/フードオーガナイザー/チーズコーディネーター



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

ドリンクメニュー

ビール

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
キリンフリー	380

チューハイ

プレーン	450
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
巨峰	450

果実酒（ロックorソーダ）

ゆず	530
あんず	530
百年梅酒	530
さつまの梅酒	530
鳳凰美田	530
梅の宿の梅酒	530

カクテル

シントニック	600
カシスオレンジ	600
カシスグレープフルーツ	600
カシスパイン	600
カシスミルク	600
カシスウーロン	600
カルアミルク	600
スクリュードライバー	600
ファジーネーブル	600
カンパリソーダ	600
ウォッカトニック	600
спモーニ	600
チャイナブルー	600
シャンディーガフ	600
レッドアイ	600

日本酒

純米吟醸系（冷酒）	半合	450
純米吟醸系（冷酒）	1合	850
純米本醸造系（冷酒）	半合	400
純米本醸造系（冷酒）	1合	750
おすすめ（常温）	1合	600
剣菱（常温）	1合	400
おすすめ（熱燗）	小	600
おすすめ（熱燗）	大	1,200
剣菱（熱燗）	小	400
剣菱（熱燗）	大	800

ウイスキー

角ロック	480
角ハイボール	480
デンジャラスハイボール	580
コークハイ	580
ジンジャーハイボール	580

ノンアルコールカクテル

グレープフルーツトニック	380
パイオレカルピス	380
オレンジジンジャー	380
レモンコーラ	380
ライムジンジャー	380
オレトマト	380
カルギユウ	380

ソフトドリンク

コココーラ	300
ウーロン茶	300
カルピス	300
グレープフルーツ100%	300
オレンジ100%	300
パイン100%	300
トマトジュース	300
アイスコーヒー	300
おひや（財寶温泉水）	100
あついお茶（高級玉露ブレンド）	100

ドリンクメニュー

焼酎	税抜	ワイン	税抜
芋		赤	
萬膳	600	ワインソムリエ厳選!!!	フル 1,900
黒ひばり	600	ワインソムリエ厳選!!!	フル 2,400
侍士の門	600	ワインソムリエ厳選!!!	フル 2,900
さくらい	500		
いも麴芋	500	コノスルピノノワール (チリ)	ハーフ 1,300
カメ仙人	500	ヴァルポリツェラ (イタリア)	ハーフ 1,500
黒霧島	400		
白波	400	白	
		ワインソムリエ厳選!!!	フル 1,900
		ワインソムリエ厳選!!!	フル 2,400
		ワインソムリエ厳選!!!	フル 2,900
麦			
安心院蔵	500	コノスルシャルドネ (チリ)	ハーフ 1,300
二階堂	400	ソアヴェ (イタリア)	ハーフ 1,500
米			
最古蔵	600		
しろ	500	スパークリング (白)	
		ワインソムリエ厳選!!!	フル 2,800
黒糖		ワインソムリエ厳選!!!	フル 3,500
朝日	600	バルディビエソ (チリ)	ハーフ 1,500
泡盛			
黒真珠	600		
		*ビンテージワイン・シャンパーニュ・フランチャコルタ等は 前もってご予約下さい。	7,000~
ボトルキープ			
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		
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。

フードメニュー

	税抜		税抜
名物		逸品	
• 本日のお造り盛合せ（1人前） ～その他は、おすすめメニューにて～	1,080	• 自家製手ごねつくね卵黄添え	630
• 宮崎直送ちどりの岩塩焼き ～本場の地鶏の旨みと食感を～	950	• ヘルシーチキンウィンナー（3本）	500
• 自然育ちNZ牧草牛リブローステキ ～最強パワーフード赤身が旨し250g～	1,800	• うみチヂミ	680
• お芋トンとキャベツのHASE鉄板 ～自家製スタミナタレ&秘伝辛みそ～	850	• デトックスパクニラトンチヂミ	780
• 若松無農薬野菜「魂の野菜」盛合せ ～自家製バーニャ&お塩ちゃん～	1,000	• 揚げだし豆腐	580
		• おもちと茄子の揚げだし	630
		• 天然出汁巻き玉子	500
		• こんがりコーンバター	450
		• クリームチーズの生ハム包み	850
		• アンチョビにんにくキャベツ	550
		• なすのミートソースグラタン	850
		• 海老の自家製マヨソース和え	780
揚げ		鉄板	
• 宮崎地鶏カリカリ揚げ	750	• 天然だし山芋鉄板	580
• 日向特選どりモモジューシー唐揚げ	580	• 天然だし山芋チーズ鉄板	680
• 関門地だこの唐揚げ	780	• 豆腐と木の子のトマチー鉄板	750
• 手ごねつくね一口揚げ	580	パスタ	
• ヤゲン軟骨の唐揚げ	480	• HASEボナーラ	950
• とろりカニクリームコロッケ（2ケ）	650	• エリンギと明太子	950
• カリカリチーズスティック（10本）	550	• 濃厚ペンネゴルゴンゾーラ	1,300
• ほくほくポテトフライ	380		
• 揚げたてサクサクあつあげ	450		
新鮮サラダ		自家製ピザ	
• 生ハムシーザーサラダ in 温玉	780	• じゃが芋とベーコンのピザ	950
• カリカリじゃこと水菜の和風サラダ	680	• アンチョビバジルトマトピザ	950
• 冷しトマトスライス	380		
• 本日のお魚カルパッチョ	850		
• お芋トンローズしゃぶサラダ	950		

パスタ・ピザはお時間を頂きます！！

フードメニュー

	税抜		税抜
ド激辛！！！！		めのご飯もの・麺	
・ ブタキムチ温玉	700	・ 白ごはん	200
・ ヒーヒーチョリソー	650	・ 白ごはん+のり+明太子	350
・ 青唐辛子チヂミ	730	・ 白ごはん+のり+しゃけ	350
・ 白菜キムチ	420	・ 玉子そうすい	580
・ チャンジャ	500	・ ちどりそうすい	780
・ 焙煎唐辛子海鮮そうすい	800	・ じゃこチャーハン	780
		・ ガーリックライス	780
		・ 冷製五島のしこしこうどん	780
おつまみ		デザート	
・ 冷奴	380	・ アイスクリーム バニラ	250
・ 枝豆	380	・ アイスクリーム チョコ	250
・ おつけもの	380	・ チョコパ	450
・ 本日のお通し	300	・ 季節のシャーベット	250
・ 河内のこだわりざる豆腐	450		
・ 温泉玉子	130		
鍋（冬期限定）			
・ あっさり和牛もつ鍋（一人前〜） 〜天然だし黄金スープ〜	1,200		
・ チャンポン	300		
・ スープ追加	300		
*その他のお鍋はおすすめメニューにて！			



SAKE
STYLE
HASE

TAKE OUT MENU

税抜

- ポテトフライ&チーズスティックフライ 900
- 日向特選どりモモジューシー唐揚げ 580
- カニクリームコロッケ（2ケ） 630
- 庭先地鶏カリカリ揚げ 750
- ガーリックライス 750
- じゃこチャーハン 750
- じゃがいも&ベーコンのピザ 950
- アンチョビバジルトマトピザ 950

*その他の商品は御相談下さいませ。

*当店でお食事をされたお客様に限らせて頂きます。

*混雑時は多少お時間を頂く商品もございますので、お早めにお申し付け下さい。

*また、御来店の御客様への御提供を最優先とさせていただきます。