

# 「ふくコース」



ふく刺しは、たっぷり！一人に一皿。

## ふく満喫フルコース

(2名様より)

①ふく刺し、②ふく白子の酢物、③ふくにぎり寿司、④ふくちり、  
⑤ふく煮ごり、⑥ふく唐揚、⑦ふく雑炊、⑧香物、⑨デザート

8,800円

(税込)9,680円

(二人前)

## 七福紹運ふくコース

(2名様より)

①ふく刺し、②ふくちり、③ふく煮ごり、  
④ふく唐揚、⑤雑炊、⑥香物、⑦デザート

6,700円

(税込)7,370円

(二人前)

## 満足1人鍋ふくコース

(1名様より)

①ふく刺し、②ふくちり、③ふく煮ごり、  
④ふく唐揚、⑤御飯、⑥香物、⑦デザート

6,200円

(税込)6,820円

(一人前)

○ ふくひれ酒	750円	(税込) 825円
○ ふくの唐揚	1,200円	(税込) 1,320円
○ ふく白子酢物	1,800円	(税込) 1,980円
○ ふく白子塩焼	2,200円	(税込) 2,420円
○ ふく刺し1人前	4,500円	(税込) 4,950円



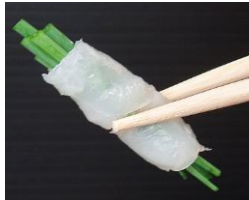
# 「ふく」を食べて、幸せな気分になりましょう！

福岡では、河豚のことを「ふぐ」と濁らずに、「ふく」と呼びます。

呼び名についてはいろいろな説がありますが、ふぐ（不遇）より、ふく（福）のほうがめでたくてハッピーになれそうではないですか。



さて、まずは目の前の新鮮なふく刺しを葱にくるくると巻いて、みよし自家製のぼん酢をつけてお口へ。するとふくの上品な旨味が口中へパーッとひろがり、幸せが体中を駆けめぐります。 思わず「旨い！」



いよいよ、ここでひれ酒の登場。香ばしいふくひれの風味ひれ酒をお楽しみ下さい。あまりの美味しさに、**飲み過ぎないように注意！**

次にコラーゲンたっぷりのふく皮です。こりこりとした歯ざわりと、ふく刺しとは違ったぷりぷり感が口中にひろがって、これはもう最高に幸せ。



十分にふく刺しとふく皮を堪能したら、いよいよふくちりです。さっぱりとした中にもふくの旨味が溶け込み、いくらでも食べられそうです。あまりの美味しさについつい箸が進み、お腹がいっぱいになってしまいます。

そして最後に究極のふく雑炊。ふくちりでお腹一杯になった筈なのに、不思議と食べられるのです。冬はやっぱり『ふく料理』に限りますね！

## 和食レストラン みよし

福岡県遠賀郡岡垣町内浦261-1 TEL093-283-0766

