

KOMOREBI RESTAURANT

GRAND MENU

天ぷらとお刺身3点 盛り合わせ

単品 ¥1,880 (税込)

※写真は「お得な御膳セット」を
付けたイメージです。



おすすめ

recommendation



みつせ鶏の絶品からあげ

手仕込みのジューシーなからあげ。

単品 ¥980 (税込)



季節の野菜と大海老 天ぷら盛り合わせ

単品 ¥1,180 (税込)

みつせ鶏 だしの香り立つ鶏天

和風だしに漬け込んだ、だしの風味が香る鶏天。

単品 ¥880 (税込)



+SET お食事 セット

ごはんの目安



270g

200g

130g

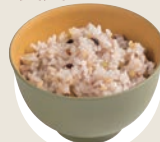
お得な御膳セット ¥550 (税込)

ごはん(大・中・小)/日替わり小鉢/茶碗蒸し
具だくさん味噌汁/季節の香物

ごはんセット ¥330 (税込)

ごはん(大・中・小)/具だくさん味噌汁
季節の香物

ごはんは
雑穀米に
変更できます。





おすすめ

recommendation

佐賀牛コロッケ デミグラスソース

男爵とメークインをブレンド。
佐賀牛の旨味たっぷりコロッケ。

単品 ¥880 (税込)

肥前さくらポーク 極厚ローズとんかつ

肉厚で歯切れのいい佐賀のこだわりポーク
肥前さくらポークを使用。

単品 ¥1,180 (税込)



ぷりぷり特大海老フライ

ぷりぷりの大海老を手仕込み。

単品 ¥1,280 (税込)

長崎・松浦産アジフライ

アジフライの聖地
長崎・松浦産のアジを使用。

単品 ¥980 (税込)



ほっけ一夜干し

ボリュームたっぷり!
長崎・五島産とっぺん塩使用。

単品 ¥980 (税込)

+SET お食事 セット

ごはんの目安



大
270g

中
200g

小
130g

お得な御膳セット ¥550 (税込)

ごはん(大・中・小)/日替わり小鉢/茶碗蒸し
具だくさん味噌汁/季節の香物

ごはんセット ¥330 (税込)

ごはん(大・中・小)/具だくさん味噌汁
季節の香物

ごはんは
雑穀米に
変更できます。



BEEF MENU

トップクラスの肉質基準をもつ

佐賀県産黒毛和牛「佐賀牛」など絶品お肉料理をご賞味ください。

おすすめ

recommendation

佐賀牛特選ロースステーキ

佐賀牛を塊で仕入れているからできるこの価格。
こだわりの長崎・五島産とっぺん塩使用。

150g 単品 ¥1,780 (税込) 200g 単品 ¥2,280 (税込)

アメリカンステーキ

US最高グレード プライム牛使用。

200g 単品 ¥1,480 (税込)

佐賀牛焼肉鉄板

単品 ¥1,180 (税込)

KOMOREBI Salad Made With Fresh Vegetables. サラダ

SALAD

Mushroom & Bacon Salad



きのこ
ベーコンサラダ
¥660 (税込)

シーザーサラダ

¥660 (税込)

Caesar Salad



Radish & Seaweed Salad



大根と海藻の
サラダ
¥660 (税込)

豆腐とじゃこの
サラダ

¥660 (税込)

Tofu & Jako Salad



+SET

お食事
セット

ごはんの目安



お得な御膳セット ¥550 (税込)

ごはん(大・中・小)/日替わり小鉢/茶碗蒸し
具だくさん味噌汁/季節の香物

ごはんセット ¥330 (税込)

ごはん(大・中・小)/具だくさん味噌汁
季節の香物

ごはんは
雑穀米に
変更できます。



PASTA

パスタ

Bacon carbonara!



厚切ベーコン
カルボナーラ

¥880 (税込)

Seafood pescatore!



贅沢魚介たっぷり
ペスカトーレ

¥980 (税込)

Margherita!



半熟タマゴとハムのピザ
(ビスマルク)

¥980 (税込)



Bismarck!

トマトソースと
モッツアレラチーズのピザ
(マルゲリータ)

¥980 (税込)

Teriyaki chicken!



みつせ鶏の照り焼きチキンピザ
(照り焼きチキン)

¥980 (税込)

サラミとトマトソースのピザ
(ディアボラ)

¥980 (税込)

Diavola!



きのこベーコンの
和風パスタ

¥880 (税込)

きのこベーコンの
ペペロンチーノ

¥780 (税込)

茄子とひき肉の
ボロネーゼ

¥880 (税込)

海老と貝柱の
クリームパスタ

¥980 (税込)

ピザ

PIZZA

KAMAMESHI

こもれび厳選 釜飯御前

注文をいただいてからじっくりと炊き上げる
素材の旨みが活きた釜飯と天ぷらの贅沢なセットです。

※ 釜飯は注文をいただいてから炊き上げますので、少しお時間がかかります。

おすすめ

recommendation

五目釜飯と 天ぷらの盛り合わせ

出汁と多彩な具材の旨味が
溶け合った味わい深い釜飯。

¥1,480 (税込)



海鮮釜飯と 天ぷらの盛り合わせ

海老やイカ、魚介の凝縮された旨味が
染み込んだ絶品釜飯。

¥1,680 (税込)

みつせ鶏釜飯と 天ぷらの盛り合わせ

佐賀県のブランド鶏「みつせ鶏」を
贅沢に使用しました。

¥1,680 (税込)



NOODLES

麺類

贅沢海鮮 こもれびちゃんぽん

長崎出身の料理長がつくる本格ちゃんぽん。

¥880 (税込)

おすすめ

recommendation



どこかレトロな
鉄板ナポリタン

¥880 (税込)

そば・うどん

SOBA / UDON

※ そばとうどんは同じ鍋で茹でています。アレルギーのある方はお知らせください。



みつせ鶏の鶏天と
温そば

¥980 (税込)



みつせ鶏の鶏天と
ざるそば

¥980 (税込)



みつせ鶏の鶏天と
わかめうどん

¥980 (税込)



天ぷらの盛り合わせと
ざるそば

¥1,180 (税込)



天ぷらの盛り合わせと
温そば

¥1,180 (税込)

DON / CURRY / BIBIMBAP

丼物・カレー・ビビンバ

肥前さくらポークのかつ丼

サ飯人気No.1! 門外不出の割り下が
カツのおいしさを引き立てます。

¥980 (税込)

中 ご飯の量
200g

具たくさん
味噌汁・
季節の香物
付き

佐賀牛すじカレー& バターライス (ミニサラダ付き)

佐賀牛のスジをふんだんに使用した
コラーゲンたっぷりの一品。

¥980 (税込)

中 ご飯の量
200g

ミニサラダ
付き

スープ付き

スープ付き

スタミナガーリック
石焼ビビンバ

¥980 (税込)

中 ご飯の量
200g

石焼
カルビビビンバ

¥980 (税込)

中 ご飯の量
200g

KIDS
MENU

Kids Plate
キッズプレート

デザート & ジュース付き
(アップル or オレンジジュース)

¥680 (税込)



OSAKENO AIBOU

お酒の相棒



みつせ鶏炭火焼

こだわりの長崎・五島産とっぺん塩使用。

¥680 (税込)



おつまみ3点盛り

¥580 (税込)



イカー一夜干し

¥980 (税込)



みつせ鶏の絶品からあげ

¥980 (税込)



たこわさ

¥400 (税込)



白菜キムチ

¥300 (税込)



すくい豆腐とキムチ

¥400 (税込)



茶 豆

¥400 (税込)



フライドポテト コンソメ

¥380 (税込)



フライドポテト チーズフォンデュ

¥500 (税込)

DRINK MENU / ALCOHOL

BEER

/ ビール

新 辛口〈生〉SUPER DRY

生ビール / 中 ¥480(税込)

生ビール / 小 ¥380(税込)



キリン一番搾り

瓶ビール ¥500(税込)



ノンアルコール

アサヒドライゼロ ¥380(税込)

HIGHBALL

/ ハイボール

ジャックダニエル

ハイボール ¥480(税込)



ブラックニッカ

ハイボール ¥420(税込)



WINE

/ ワイン

グラスワイン【赤】 ¥380(税込)

グラスワイン【白】 ¥380(税込)

SAKE

/ 日本酒

天吹 超辛口

特別純米酒・180ml ¥650(税込)

東 一

山田錦純米酒・300ml ¥950(税込)

SHOCHU

/ 焼酎

[芋] 白波 ¥380(税込)

[芋] 黒霧島 ¥380(税込)

[麦] 二階堂 ¥380(税込)

[米] 白岳しろ ¥380(税込)

SOUR

/ サワー

まるごとレモンサワー ¥480(税込)

ウーロンハイ ¥380(税込)

巨峰サワー ¥380(税込)

緑茶ハイ ¥380(税込)

ライムサワー ¥380(税込)



輸入ビール取り揃えております。

バドワイザー	¥450(税込)	モレッティ	¥500(税込)
ハートランド	¥450(税込)	ペローニ ナストロアズーロ	¥500(税込)
カールスバーグ クラブボトル	¥450(税込)	ラピンクルタ	¥600(税込)
コロナ・エキストラ ボトル	¥500(税込)	ヒューガルデン・ホワイト	¥600(税込)
ブルックリンラガー	¥500(税込)	スミノフアイス レモノネード・グレープ	各¥450(税込)

※画像はイメージです。※お酒は20歳未満の方にはご提供できません。

DRINK MENU / SOFT DRINK

FRUIT SMOOTHIE

/ フルーツスムージー

フルーツ
たっぷり!



バナナミルク

¥380(税込)



いちごパイナップル

¥380(税込)



パイナップルマンゴー

¥380(税込)



完熟パイナップル

¥380(税込)



トロピカルミックス

¥380(税込)

とろける食感！
季節のフルーツ
たっぷり！

Almond Jelly With Fruit!



季節のフルーツ
飲む 杏仁豆腐

¥500(税込)

SAUNA DRINK

/ サウナドリンク

サウナの後の
水分補給に!



オロポ

¥380(税込)

(オロナミンC + ポカリスエット)



リポポ

¥380(税込)

(リポビタンD + ポカリスエット)



トマポ

¥380(税込)

(トマトジュース + ポカリスエット)

ウーロン茶	¥180(税込)
緑茶	¥180(税込)
カルピス	¥180(税込)
オレンジジュース	¥180(税込)
アップルジュース	¥180(税込)
メロンソーダ	¥180(税込)

コーヒー	[ホット or アイス]	¥200(税込)
カフェラテ	[ホット or アイス]	¥250(税込)
カフェモカ	[ホット or アイス]	¥250(税込)
アイスミルクココア		¥250(税込)
ホットココア		¥250(税込)

OFUROYASAN NO KAKIGOORI

/ おふる屋さんのかき氷

KOMOREBI
DESSERT
Shaved ice

Matcha Shiratama!



抹茶白玉金時練乳
削り氷

¥440 (税込)

Mango!



完熟マンゴー練乳
削り氷

¥440 (税込)

Strawberry!



いちご&いちご練乳
削り氷

¥440 (税込)

KOMOREBI
DESSERT
parfait

PLATE PARFAIT

/ プレートパフェ

strawberry



プレートパフェ いちご

¥600 (税込)

chocolate



プレートパフェ ショコラ

¥600 (税込)

ogura
matcha



プレートパフェ 小倉抹茶

¥600 (税込)